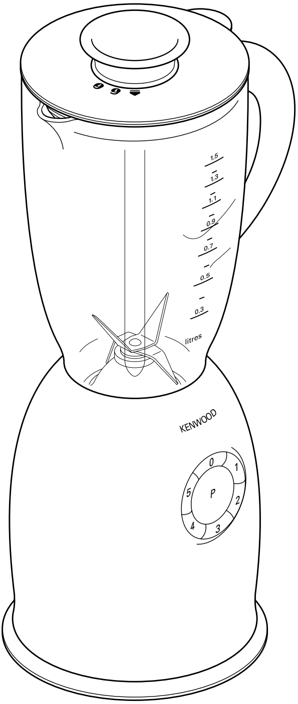
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

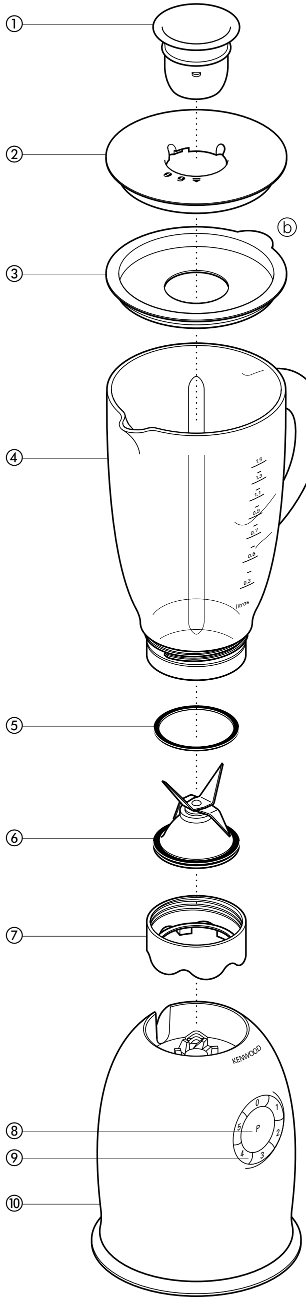
54916/2

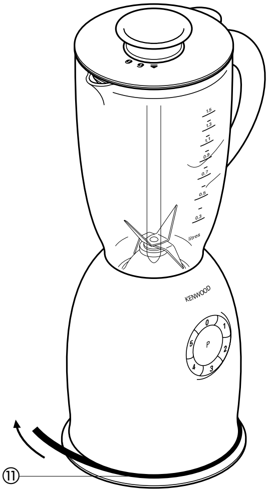
KENWOOD

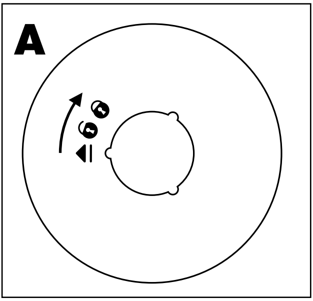


BL740 series

UNFOLD


①
②
③
ⓑ
④
1.5
1.3
1.1
0.9
0.7
0.5
0.3
litres
⑤
⑥
⑦
KENWOOD
0
1
2
3
4
5
P
⑧
⑨
⑩


1.5
1.3
1.1
0.9
0.7
0.5
0.3
litres
KENWOOD
0
1
2
3
4
5
P
⑪


A

Use your blender for soups, sauces, drinks, pâtés, mayonnaise, dressings etc.

safety

- **CAUTION: Blending very hot liquids may result in hot liquid and steam being forced suddenly past the lid or filler cap. Allow the liquid to cool or reduce the quantity and select a lower speed if available. Protect your hands with a cloth or oven gloves when handling the hot goblet and lid.**
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning.
- Keep hands and utensils out of the blender when it's on the power unit.
- Don't touch the sharp blades.
- Don't let children or infirm people use the machine unsupervised.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Don't let children play with the machine.
- When removing the blender from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - don't accidentally unscrew the goblet from the blade unit.
- Never run the blender empty.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- **Always unplug your blender when not in use.**
- Only operate the blender with the lid in place.

before plugging in

Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the machine.

- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

1 Remove all packaging.
2 Wash the parts: see 'cleaning'.

key

blender

① filler cap
② dual action locking lid
③ lid seal
④ glass goblet
⑤ sealing ring
⑥ blade unit
⑦ base
⑧ pulse control
⑨ speed control
⑩ power unit
⑪ cord storage

to use your blender

1 Fit the sealing ring - ensuring the seal is fully located under the rim of the blade unit. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
2 Clip the blade unit into the base.
3 Screw the goblet onto the blade unit.
4 Put your ingredients into the goblet.
5 Push the lid seal onto the underside of the lid.
6 Fit and lock the filler cap in the lid, by turning one position .
7 Fit the lid to the goblet and turn the filler cap to to lock.

The filler cap can be located in 3 different positions (see **A**)

- filler cap removable for adding ingredients to the goblet.

- lid unlocked/filler cap locked to the lid for fitting and removing the lid.

- lid locked.

8 Place the blender onto the power unit.
9 Plug in and the off switch "0" will light up.
10 Select a speed and the relevant number will light up.

recommended speed chart		
speed	**usage/food items**	**max. quantity**
1 - 2	Frothing milk	500ml
	Light mixes e.g. batters, milkshakes, scrambled egg	1 litre
3 - 4	Soups Thicker mixes e.g. sauces, pâtés	1.3 litres
	Mayonnaise	3 eggs + 450ml oil
	Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices) Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	800ml liquid
5	Ice crushing **Automatic pulsing action**	6 cubes
(P) pulse	Operates the motor in a start/stop action. The motor keeps running for as long as the button is pushed in, this allows you to control the texture of various foods e.g. Pâtés	

Important

- To ensure long life of your blender, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices – they may damage the plastic.
- The machine won't work if the blender is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then, with the machine running, drop them through one by one. Keep your hand over the opening. Empty regularly.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.3 litres or more than 1 litre for frothy liquids like milkshakes.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the machine running, pour the oil down slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.

cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- The glass goblet can be washed in your dishwasher.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Wrap excess cord around the bottom of the power unit ⑪.

blade unit

1. Remove the blade unit from out of the base by pushing up from underneath.
2. Remove and wash the sealing ring.
3. Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Don't immerse the blade unit in water.

lid

- Remove the seal using the tab ⓑ before cleaning the lid.
- Wash both parts by hand, then dry.

other parts

Wash by hand, then dry.

auto clean (P)

1. Pour 500ml warm soapy water in the blender.
2. Then press the auto clean (P) for a few seconds.
3. Rinse, then dismantle and clean the blades as recommended under "blade unit".
4. Dry the parts thoroughly.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

If you need help with:

- using your machine or
- servicing, spare parts or repairs

Contact the shop where you bought your machine.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Gebruik uw mixer voor het maken van soepen, sauzen, drankjes, ragouts, mayonaise, dressings, etc.

veiligheid

- **VOORZICHTIG: Als erg hete vloeistoffen worden gemengd, kan hete vloeistof en stoom plotseling langs het deksel of de vuldop omhoog worden geduwd. Laat de vloeistof afkoelen of verminder de hoeveelheid vloeistof en kies, indien mogelijk, een lagere snelheid. Bescherm uw handen met een doek of met ovenhandschoenen wanneer u de hete maatbeker en het deksel hanteert.**
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert
  - na ieder gebruik
  - voor het reinigen.
- Houd handen en keukengerei uit de mixer wanneer deze op het motorgedeelte staat.
- Raak de scherpe messen niet aan.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit als het is beschadigd. Laat het dan nakijken of repareren: zie ‘klantenservice’.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Wanneer u de mixer of molen van het motorgedeelte verwijdert:
- De blender van het motorblok nemen:
  - wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen;
  - schroef de kan niet per abuis los van de bladeneenheid.
- Laat de blender nooit leeg lopen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijke toepassingen.
- **Neem altijd de stekker van de blender uit het stopcontact wanneer de blender niet in gebruik is.**
- Laat de blender uitsluitend voorzien van deksel lopen.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt
- Controleer of uw stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op de onderzijde van het apparaat.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

voor het eerste gebruik
1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2 Was de onderdelen: zie ‘reiniging’.

mixer
① vuldop
② deksel met dubbele vergrendeling
③ sluitring
④ glazen kan
⑤ afdichtring
⑥ messeneenheid
⑦ voetstuk
⑧ pulsregelaar
⑨ toerenregelaar
⑩ motorgedeelte
⑪ opbergruimte snoer

gebruik van de blender

1 Breng de afdichtingsring aan en zorg dat de afdichting volledig onder de rand van de bladeneenheid zit. **Als de afdichting beschadigd is of niet goed is aangebracht, zal de blender gaan lekken.**
2 Klik de bladeneenheid vast in het voetstuk.
3 Schroef de kan op de bladeneenheid.
4 Plaats de ingrediënten in de kan.
5 Duw de sluitring op de onderkant van het deksel.
belangrijk

6 Breng de vuldop aan in het deksel en vergrendel de dop door één stand te verdraaien .

7 Zet het deksel op de kan en draai de vuldop naar om te vergrendelen.
De vuldop kan in drie verschillende standen worden gezet (zie **A**)

- vuldop kan worden weggenomen om ingrediënten aan de kan toe te voegen.

- deksel niet vergrendeld/vuldop vergrendeld op het deksel om het deksel weg te kunnen nemen en terug te kunnen zetten.

- deksel vergrendeld.

8 Plaats de blender op het motorblok.

9 Steek de stekker in het stopcontact, waarna de uitschakelaar “0” oplicht.

10 Kies een snelheid, waarna het relevante getal oplicht.

tabel met aanbevolen snelheden		
snelheid	**gebruik/voedingsmiddelen**	**max. hoeveelheid**
1 - 2	Doen schuimen van melk	500 ml
	Lichte mengsels, bijvoorbeeld beslag, milkshake, roerei	1 liter
3 - 4	Soep Dikkere mengsels, bijvoorbeeld sausen, paté	1,3 liter
	Mayonaise	3 eieren + 450 ml olie
	Smoothie dranken Plaats eerst het verse fruit en de vloeibare ingrediënten in de kan (onder meer yoghurt, melk en fruitsappen) Voeg daarna ijs of bevroren ingrediënten toe (onder meer bevroren fruit, waterijs of roomijs)	800 ml vloeistof
5	IJs verbrijzelen **Automatische pulsbeweging**	6 ijsblokjes
(P) pulsbeweging	Laat de motor in een start/stop-werkstand lopen. De motor blijft lopen zolang de knop ingedrukt wordt gehouden, zodat u de textuur van diverse voedingsmiddelen kunt bepalen, bijvoorbeeld paté	

- Om een lange levensduur van de blender te waarborgen moet u hem nooit langer dan 60 seconden laten lopen. Schakel de blender uit zodra u de juiste dikte hebt bereikt.
- Verwerk geen kruiden - deze kunnen het plastic beschadigen.
- De machine zal niet goed werken als de blender verkeerd is bevestigd.
- Doe geen ingrediënten in de mixer voordat u hem inschakelt. Snijd de ingrediënten indien nodig in stukjes; verwijder de vuldop; laat vervolgens de stukjes terwijl het apparaat draait, één voor één erin vallen. Houd uw hand over de opening. Maak het apparaat regelmatig leeg.

- Gebruik de mixer niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Meng nooit meer dan 1,3 liter of meer dan 1 liter voor schuimbevattende vloeistoffen, bijvoorbeeld milkshake.
- Smoothie recepten - nooit bevroren ingrediënten mengen die tijdens het invriezen een vaste massa hebben gevormd; breek de massa in stukken en voeg dan toe aan de kan.

tips

- Bij het bereiden van mayonaise voegt u alle ingrediënten, behalve de olie, toe aan de blender. Verwijder de vuldop. Laat de machine lopen en giet langzaam de olie in de kan via het gat in het deksel.
- Dikke mengsels, bijvoorbeeld ragouts en dipsauzen, zult u misschien naar beneden moeten schrapen. Als het mengsel moeilijk te verwerken is, moet u meer vloeistof toevoegen.

reiniging

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Leeg de kan alvorens hem van de bladeneenheid los te schroeven.
- De glazen kan mag in de vaatwasmachine worden gereinigd.

motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Wind het overschot van het snoer rond de basis van het motorblok ⑪.

messeneenheid

1. Verwijder de bladeneenheid uit het voetstuk door de eenheid van onder af naar boven te drukken.
2. Verwijder en maak de afdichtingsring schoon.
3. Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. Dompel de messeneenheid niet onder in water.

deksel

- Verwijder de sluitring met behulp van het lipje alvorens het deksel te reinigen. ⓑ
- Was beide delen met de hand en droog ze daarna.

overige onderdelen

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

automatisch reinigen (P)

1. Giet 500 ml warm zeepwater in de blender.
2. Druk dan gedurende een paar seconden op automatisch reinigen (auto clean) (P).
3. Spoel en haal daarna de onderdelen uit elkaar en reinig de bladen zoals aanbevolen onder “bladeneenheid”.
4. Droog de onderdelen grondig.

klantenservice

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Kenwood of een bevoegde Kenwood-monteur.

Als u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud, reserveonderdelen of reparaties

Neem dan contact op met de winkel waar u uw apparaat heeft gekocht.

Veuillez déplier les illustrations de la première page

Utilisez votre mélangeur pour les soupes, les sauces, les boissons, les pâtés, les mayonnaises, les assaisonnements, etc.

sécurité

- **ATTENTION : Si vous mixez des liquides très chauds, il est possible que du liquide chaud et de la vapeur soient brusquement éjectés par le couvercle ou le bouchon de remplissage. Laissez le liquide refroidir ou réduisez-en la quantité et sélectionnez si possible une vitesse inférieure. Protégez vos mains à l'aide d'un chiffon ou de gants isolants lorsque vous manipulez le gobelet chaud et le couvercle.**
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments
  - après utilisation
  - avant le nettoyage.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du mélangeur lorsqu'il est en place sur le bloc-moteur.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- Quand vous retirez le mélangeur ou le moulin du bloc-moteur :
- Lorsque vous retirez le mélangeur du bloc-moteur :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - Ne dévissez pas accidentellement le pichet de l'unité porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le mélangeur à vide.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage domestique auquel il est destiné.
- **Débranchez toujours le mélangeur lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- Ne faites fonctionner le mélangeur que lorsque le couvercle est en place.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1 Retirez tous les emballages.
2 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

mélangeur

① bouchon de remplissage
② couvercle de verrouillage double action
③ joint du couvercle
④ pichet en verre
⑤ bague d'étanchéité
⑥ unité porte-lames
⑦ socle
⑧ commande d'impulsion
⑨ commande de vitesse
⑩ bloc moteur
⑪ rangement du câble

utilisation de votre mélangeur

1 Adaptez la bague d'étanchéité en vous assurant que le joint est correctement situé sous le bord de l'unité porte-lames. **Il y aura une**

fuite si le joint est endommagé ou mal placé.

2 Enclenchez l'unité porte-lames dans le socle.

3 Vissez le pichet sur l'unité porte-lames.

4 Mettez vos ingrédients dans le pichet.

5 Poussez le joint du couvercle sur la face inférieure du couvercle.

6 Fixez et fermez le bouchon de remplissage dans le couvercle, en tournant d'une position .

7 Mettez le couvercle sur le pichet et tournez le bouchon de remplissage sur pour le verrouiller.

Le bouchon de remplissage peut se trouver sur 3 positions différentes (voir **A**)

– bouchon de remplissage amovible pour l'ajout d'ingrédients dans le pichet.

– couvercle déverrouillé/bouchon de remplissage verrouillé au couvercle pour la fixation et le retrait du couvercle.

– couvercle verrouillé.

8 Placez le mélangeur sur le bloc-moteur.

9 Branchez et la commande arrêt « 0 » s'allume.

10 Sélectionnez une vitesse et le numéro approprié s'allume.

tableau des vitesses recommandées		
vitesse	**utilisation/aliments**	**quantité maximale**
1 - 2	Mousse de lait	500 ml
	Mélanges légers, par ex. pâtes, milk-shakes, œufs brouillés	1 litre
3 - 4	Soupes Mélanges plus épais, par ex. sauces, pâtés	1,3 litres
	Mayonnaise	3 œufs + 450 ml d'huile
	Boissons à base de lait frappé au yaourt Placez les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris : yaourt, lait et jus de fruits). Puis, ajoutez la glace ou les ingrédients congelés (y compris : fruits congelés, glace ou crème glacée)	800 ml de liquide
5	Concassage de glace **Action automatique par impulsion**	6 cubes
(P) Touche pulse	Actionne le moteur en mode marche/arrêt. Le moteur continue à tourner tant que vous appuyez sur le bouton ; cela vous permet de contrôler la texture de diverses préparations, par ex. pâtés.	

Important

- Afin de prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes. Éteignez l'appareil dès que vous avez obtenu la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas votre appareil pour transformer les épices – ces aliments pourraient endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionne pas si le mélangeur n'est pas correctement mis en place.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de le mettre en marche. Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon de remplissage ; puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un dans le mélangeur.

Conservez une main au-dessus de l’ouverture. Videz régulièrement.

- N’utilisez pas le mélangeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez jamais plus de 1,3 litres ou plus de 1 litre pour les liquides mousseux tels que les milk-shakes.
- Recettes à base de lait frappé au yaourt – ne mélangez jamais d’ingrédients congelés qui ont formé une masse solide lors de la congélation, cassez-les avant de les ajouter dans le pichet.

conseils

- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients dans le mélangeur, à l’exception de l’huile. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, lorsque l’appareil fonctionne, versez lentement l’huile à travers l’orifice du couvercle.
- Les mélanges épais (ex. : pâtés et mousses) peuvent nécessiter de racler les parois de l’appareil. En cas de difficulté à mélanger, ajoutez davantage de liquide.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l’appareil avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d’alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l’unité porte-lames.
- Le pichet en verre peut être lavé au lave-vaisselle.

bloc-moteur

- Passez un linge humide, puis séchez.
- Enroulez le cordon en excès autour de la partie inférieure du bloc-moteur ⑪.

unité porte-lames

1. Poussez l’unité porte-lames par en-dessous pour la retirer du socle.
2. Retirez et lavez la bague d’étanchéité.
3. Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l’aide d’eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l’eau du robinet. N’immergez pas l’unité porte-lames dans l’eau.

couvercle

- Retirez le joint au moyen de la languette avant de nettoyer le couvercle. ⓑ
- Lavez les deux parties à la main, puis séchez-les.

autres parties

Lavez à la main, puis séchez.

auto-nettoyage (P)

1. Versez 500 ml d’eau chaude savonneuse dans le mélangeur.
2. Puis, appuyez sur la fonction auto-nettoyage (P) pendant quelques secondes.
3. Rincez, puis démontez et nettoyez les lames, comme recommandé dans la section « unité porte-lames ».
4. Séchez minutieusement les pièces.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d’assistance pour :

- utiliser votre appareil ou
- obtenir des pièces de rechange, entretenir ou faire réparer votre appareil (sous garantie ou non), contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Ihr Mixer eignet sich zum Mixen von Suppen, Saucen, Mixgetränken, Pasteten, Mayonnaise, Dressings usw.

Sicherheitshinweise

- **ACHTUNG: Beim Mixen sehr heißer Flüssigkeiten können plötzlich heiße Flüssigkeit und Dampf aus dem Deckel oder der Einfüllkappe gedrückt werden. Lassen Sie die Flüssigkeit abkühlen oder reduzieren Sie die Menge und wählen Sie gegebenenfalls eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe. Schützen Sie Ihre Hände mit einem Tuch oder Ofenhandschuhen, während Sie das heiße Gefäß und den Deckel halten.**
- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen:
  - vor dem Auseinandernehmen oder Zusammensetzen des Gerätes
  - nach Gebrauch
  - vor der Reinigung
- Halten Sie Finger oder Kochwerkzeuge während des Mixvorgangs nicht in den Mixbecher.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Kinder von der Maschine fernhalten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Gerät oder Kabel beschädigt sind (überprüfen und ggf. reparieren lassen: siehe 'Kundendienst').
- Nur zugelassene Geräteteile benutzen.
- Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Beim Abheben des Mixers vom Motoraggregat:
- Der Mixer darf niemals laufen, wenn er leer ist.
- Zum Abnehmen des Mixers oder der Mühle vom Sockel, warten bis die Messer zum Stillstand gekommen sind. Nicht aus Versehen den Mixaufsatz von der Messereinheit abschrauben.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- **Ziehen Sie stets den Stecker Ihres Mixers aus der Steckdose, wenn Sie den Mixer nicht gebrauchen.**
- Der Mixer darf nur mit aufgesetztem Deckel laufen.

Vor dem Einschalten

- Bitte überprüfen Sie - bevor Sie das Gerät anschließen -, ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht (siehe Unterseite des Mixers).
- Dieses Gerät entspricht der CEE-Norm 89/336 (elektromagnetische Verträglichkeit).

Vor dem ersten Gebrauch

1 Verpackungsmaterial vollständig entfernen.
2 Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.

Mixer

① Verschlusskappe für Einfüllöffnung
② Verschlussdeckel mit zweifacher Wirkung
③ Deckeldichtung
④ Glasbehälter
⑤ Dichtungsring
⑥ Messereinsatz
⑦ Sockel
⑧ Pulskontrolle
⑨ Geschwindigkeitskontrolle
⑩ Stromeinheit
⑪ Kabelaufbewahrung

Zusammensetzen des Mixers

gebrauch Ihres Mixers

1 Bringen Sie den Dichtungsring an – achten Sie darauf, dass die Dichtung vollständig unter dem Rand der Messereinheit sitzt. **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig angebracht wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**
2 Drücken Sie die Messereinheit in den Sockel.
3 Schrauben Sie das Glasgefäß auf die Messereinheit.
4 Füllen Sie die gewünschten Zutaten in das Gefäß.
5 Drücken Sie die Deckeldichtung auf die Unterseite des Deckels.
6 Bringen Sie die Füllkappe am Deckel an und arretieren Sie sie durch Drehen um eine Position .
7 Setzen Sie den Deckel auf das Glasgefäß und drehen Sie die Füllkappe zum Verschließen auf .
Die Füllkappe kann in 3 verschiedenen Positionen angebracht werden (siehe **A**)
– Füllkappe entfernt, um weitere Zutaten in den Behälter zu füllen.
–Deckel nicht arretiert/ Füllkappe am Deckel befestigt, um den Deckel anzubringen und zu entfernen.
–Deckel ist arretiert.
8 Stellen Sie den Mixer auf das Motoraggregat.
9 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose; der Schalter “0” leuchtet auf.
10 Wählen Sie eine Geschwindigkeit; die relevante Nummer leuchtet auf.

tabelle mit empfohlenen Geschwindigkeiten		
Geschwindigkeit	**Verwendung/Lebensmittel**	**Höchstmenge**
1 - 2	Aufschäumen von Milch	500 ml
	Leichte Mischaufgaben, z.B. Teig, Milchshakes, Rührei	1 Liter
3 - 4	Suppen Dickere Massen, z.B. Saucen, Pâtés	1,3 Liter
	Mayonnaise	3 Eier + 450 ml Öl
	“Smoothies” (Mixgetränke mit Obst) Frische Früchte und flüssige Zutaten (einschließlich Joghurt, Milch und Fruchtsäfte) zuerst in den Behälter füllen. Anschließend Eis oder gefrorene Zutaten (einschließlich gefrorene Früchte, Eis oder Eiscreme) zufügen.	800 ml Flüssigkeit
5	Zerkleinern von Eis **Automatische Pulsation**	6 Eiswürfel
(P) **Puls**	Hierbei läuft der Motor intermittierend (Start/Stopp). Der Motor läuft, solange der Knopf gedrückt wird. Dadurch können Sie die Konsistenz diverser Lebensmittel, z.B. von Pâtés, kontrollieren.	

Wichtig

- Damit Ihr Mixer lange funktionsfähig bleibt, sollten er niemals länger als 60 Sekunden laufen. Schalten Sie ihn ab, sobald die richtige Konsistenz erreicht ist.
- Keine Gewürze einfüllen – das Plastik könnte beschädigt werden.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn der Mixer nicht richtig aufgesetzt ist.
- Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben. Trockene Zutaten ggf. klein schneiden, Verschlusskappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät zugeben.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Mixen Sie niemals mehr als 1,3 Liter oder mehr als 1 Liter bei schaumigen Flüssigkeiten wie z.B. Milchshakes.
- Rezepte für Smoothies – mixen Sie niemals gefrorene Zutaten, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Zerkleinern Sie die gefrorene Masse, bevor Sie sie in den Behälter füllen.

Tipps

- Wenn Sie Mayonnaise herstellen wollen, füllen Sie alle Zutaten, mit Ausnahme von Öl, in den Mixer. Entfernen Sie die Füllkappe. Gießen Sie dann das Öl bei laufendem Motor langsam durch das Loch im Deckel zu den anderen Zutaten.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pasteten und Dipps, müssen evtl. zwischendurch vom Rand des Mixbechers abgekratzt werden. Ist die Verarbeitung zu schwer, Flüssigkeit zugeben.

Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Anschließend Gerät auseinander nehmen.
- Sockel, Netzkabel und Stecker nicht nass werden lassen.
- Entleeren Sie den Behälter, bevor Sie ihn von der Messereinheit abschrauben.
- Der Glasbehälter kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Sockel

- Mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.
- Wickeln Sie überflüssiges Kabel um das Unterteil des Motoraggregats ⑪.

Messereinheit

1. Nehmen Sie die Messereinheit aus dem Sockel. Drücken Sie dazu von unten darauf.
2. Entfernen und waschen Sie den Dichtungsring.
3. Die sehr scharfen Messer nicht berühren – mit heißem Seifenwasser sauber bürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Messereinheit nicht in Wasser tauchen.

Deckel

- Entfernen Sie vor dem Reinigen des Deckels die Dichtung an der Lasche. ⓑ
- Waschen Sie beide Teile von Hand und trocknen Sie sie ab.

Andere Teile

Von Hand spülen, abtrocknen.

Automatische Reinigung (P)

1. Füllen Sie 500 ml warmes Seifenwasser in den Mixer.
2. Drücken Sie dann einige Sekunden lang auf automatische Reinigung (P).
3. Spülen Sie nach und demontieren und reinigen Sie die Messer wie unter “Messereinheit beschrieben”.
4. Trocknen Sie die Teile gründlich ab.

Kundendienst

- Ist das Gerät oder Netzkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen ausgewechselt werden. Bringen Sie das Gerät zum Hersteller, zum Kenwood Kundendienst oder zu einem Fachelektriker.

Sollten Sie Fragen zu Gebrauch, Wartung, Ersatzteilen oder Reparaturen haben, wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Usare il frullatore per preparare minestre, salse, bevande, paté, maionese, condimenti, ecc.

sicurezza

- **ATTENZIONE: L'utilizzo del frullatore con liquidi molto caldi può provocare la fuoriuscita improvvisa del liquido bollente o del vapore attraverso il coperchio o il tappo di riempimento. Lasciar raffreddare il liquido oppure diminuirne la quantità e, se possibile, selezionare una velocità più bassa. Prima di toccare una caraffa o un coperchio caldi proteggere le mani con un canovaccio o guanti da forno.**
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di montare o staccare qualunque componente
  - dopo aver usato l'apparecchio
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Tenere mani ed utensili fuori dal frullatore quando esso è stato inserito sul corpo motore.
- Non toccare le lame affilate.
- Tenere lontani i bambini da questo apparecchio.
- Non usare mai l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare - vedere sezione 'manutenzione'.
- Usare solo accessori di tipo approvato.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Nel togliere il frullatore o il macinino dal corpo motore:
- Quando si toglie il frullatore dal corpo motore:
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - non svitare accidentalmente la caraffa dal gruppo delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Usare l'apparecchio solo per l'uso domestico a cui è stato destinato.
- **Staccare sempre il frullatore dalla corrente quando non è in uso.**
- Mettere in funzione il frullatore solo dopo aver chiuso il coperchio.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima dell'uso

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').

frullatore

① tappo di riempimento
② coperchio con chiusura a doppia azione
③ guarnizione di tenuta del coperchio
④ caraffa di vetro
⑤ anello di tenuta
⑥ complessivo delle lame
⑦ base
⑧ controllo ad impulsi
⑨ controllo velocità
⑩ corpo motore
⑪ avvolgicavo

utilizzo del frullatore

1. Inserire l'anello di tenuta – assicurandosi che la guarnizione di tenuta sia collocata completamente al di sotto del bordo del gruppo delle lame. **Se la guarnizione di tenuta è danneggiata o non è stata inserita correttamente,**

si avranno delle perdite.

2 Inserire a incastro il gruppo delle lame dentro la base.

3 Avvitare la caraffa sul gruppo delle lame.

4 Mettere gli ingredienti nella caraffa.

5 Spingere la guarnizione di tenuta del coperchio nella parte inferiore del coperchio.

6 Inserire e bloccare il tappo di riempimento nel coperchio, girandolo di una posizione .

7 Inserire il coperchio sulla caraffa e girare il tappo di riempimento su per bloccarlo.

Il tappo di riempimento può essere messo in 3 diverse posizioni (vedere **A**)

– tappo di riempimento rimovibile per l'aggiunta di ingredienti nella caraffa.

– coperchio non bloccato/tappo di riempimento bloccato al coperchio per poter inserire e togliere il coperchio.

– coperchio bloccato.

8 Mettere il frullatore sul corpo motore.

9 Collegare la corrente e l'interruttore "0" si accenderà.

10 Selezionare una velocità ed il numero relativo si accenderà.

scheda delle velocità consigliate		
Velocità	**Tipo di utilizzo/cibo**	**Quantità massima**
1 - 2	Frullati al latte	500 ml
	Miscele leggere ad es. pastelle, frullati a base di latte, uova strapazzate	1 litro
3 - 4	Zuppe Miscele più consistenti, ad es. salse, pâté	1,3 litri
	Maionese	3 uova + 450 ml olio
	Frullati Mettere per prima cosa la frutta fresca e gli ingredienti liquidi (inclusi yogurt, latte e succhi di frutta) Quindi aggiungere il ghiaccio o gli ingredienti congelati (inclusa frutta congelata, ghiaccio o gelato)	800 ml di liquido
5	Tritaghiaccio **Funzionamento automatico a impulsi**	6 cubetti
(P) Pulse (impulso)	Fa funzionare il motore a intermittenza. Il motore continua a funzionare fino a quando si tiene premuto il pulsante; questo consente di controllare la consistenza di vari cibi ad es i pâté	

Importante

- Per assicurare che il frullatore abbia una lunga durata, non farlo mai funzionare per più di 60 secondi. Spegnerlo appena si è ottenuta la consistenza giusta.
- Non lavorare le spezie, che possono infatti danneggiare la plastica.
- Se il frullatore è montato in modo sbagliato, l'apparecchio non funzionerà.
- Non versare ingredienti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Se necessario, tagliare gli ingredienti a pezzetti. Togliere il tappo di riempimento e poi, con l'apparecchio in funzione, lasciare cadere i pezzetti nel frullatore, uno

alla volta. Tenere la mano sull'apertura e svuotare ad intervalli regolari il frullatore.

- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Non frullare mai più di 1,3 litri o più di 1 litro per liquidi schiumosi come i frullati a base di latte.
- Ricette di frullati – non mettere mai nel frullatore ingredienti surgelati che durante il congelamento abbiano formato una massa solida, ma frantumarli prima di aggiungerli nella caraffa.

consigli

- Quando si fa la maionese, mettere tutti gli ingredienti, tranne l'olio, nel frullatore. Togliere il tappo di riempimento. Poi, mentre l'apparecchio è in funzione, versare lentamente l'olio attraverso il foro del coperchio.
- Per le miscele molto consistenti, es. paté e salse, potrà essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti del recipiente. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere altro liquido.

pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- La caraffa di vetro può essere lavata nella lavastoviglie.

corpo motore

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.
- Avvolgere il cavo in eccesso attorno alla parte inferiore del corpo motore ⑪.

complessivo delle lame

1. Togliere il gruppo delle lame dalla base premendo dal basso verso l'alto.
2. Togliere e lavare l'anello di tenuta.
3. Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. Non immergere mai il complessivo delle lame in acqua.

coperchio

- Prima di pulire il coperchio, togliere la guarnizione usando la linguetta ⓑ
- Lavare a mano entrambe le parti ed asciugarle.

altri componenti

Lavare a mano e poi asciugare.

lavaggio automatico (P)

1. Versare 500 ml di acqua calda con detersivo nel frullatore.
2. Premere il pulsante di lavaggio automatico (P) per alcuni secondi.
3. Risciacquare, quindi smontare e pulire le lame come consigliato alla voce "gruppo delle lame".
4. Asciugare accuratamente le parti.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
- assistenza tecnica, ricambi o riparazioni (in garanzia o meno) contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Utilize o seu misturador para fazer sopas, molhos, bebidas, pâtés, maionese, recheios, etc.

segurança

- **CUIDADO: A mistura de líquidos muito quentes poderá fazer com que líquido quente e vapor sejam repentinamente expelidos pela tampa ou tampa de enchimento. Deixe o líquido arrefecer ou reduza a quantidade e seleccione uma velocidade mais baixa, se houver uma. Proteja as mãos com um pano ou luvas de forno ao manusear o copo e a tampa quentes.**
- Desligue no interruptor e da tomada:
  - Antes de colocar ou retirar peças
  - Depois de usar
  - Antes de limpar.
- Mantenha as mãos e os utensílios fora do misturador quando está na base.
- Não toque nas lâminas afiadas.
- Mantenha as crianças afastadas da máquina.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Leve-a a arranjar: verifique a secção “serviço”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sozinha.
- Não deixe as crianças brincarem com a máquina.
- Ao retirar o misturador ou o moinho da base:
- Ao retirar o liquidificador da unidade de alimentação eléctrica:
  - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
  - não desenrosque acidentalmente o copo da unidade das lâminas.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- Utilize a máquina apenas para o uso doméstico pretendido.
- **Desligue sempre a ficha do aparelho da tomada de corrente quando este não estiver em utilização.**
- O liquidificador só deve funcionar com a tampa posta.

antes de ligar

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Esta máquina está de acordo com a Directiva da Comunidade Económica Europeia 89/336/EEC.

antes da primeira utilização

1. Retire todas as embalagens
2. Lave as peças: verifique a secção “limpeza”.

misturador

① tampa de enchimento
② tampa de fecho de acção dupla
③ anilha da tampa
④ copo de vidro
⑤ anel vedante
⑥ unidade das lâminas
⑦ base
⑧ botão de impulso
⑨ controlo de velocidade
⑩ unidade do motor
⑪ arrumação do cabo

utilização do liquidificador

1. Coloque o anel vedante – certifique-se de que o anel vedante está completamente colocado sob a borda da unidade das lâminas. **Haverá derrame se o anel vedante estiver danificado ou não estiver instalado correctamente.**
2. Instale a unidade das lâminas na base.
3. Rosque o copo à unidade das lâminas.
4. Introduza os ingredientes no copo.

5 Coloque a anilha na tampa, pressionando-a contra o lado inferior da mesma.
6 Introduza e prenda a tampa de enchimento na tampa rodando uma posição .
7 Coloque a tampa no copo e rode a tampa de enchimento para travar.
A tampa de enchimento pode ser colocada em 3 posições diferentes (ver **A**)

– tampa de enchimento amovível para adicionar ingredientes ao copo.

– tampa não travada/tampa de enchimento travada na tampa para colocar e retirar a tampa.

– tampa travada.

8 Coloque o liquidificador na unidade de alimentação eléctrica.
9 Ligue a ficha à tomada e o interruptor de desligar "0" iluminar-se-á.
10 Seleccione uma velocidade e o número respectivo iluminar-se-á.

tabela das velocidades recomendadas

velocidade	**utilização/alimentos**	**quantidade máx.**
1 - 2	Produzir espuma de leite	0,5 litro
	Misturas leves, por exemplo polmes, batidos de leite e ovo mexido.	1 litro
3 - 4	Sopas	1,3 litros
	Misturas mais espessas, por exemplo molhos e pâtés	
	Maionese	3 ovos + 450 ml de azeite
	Batidos de fruta Coloque a fruta fresca e os ingredientes líquidos primeiro (incluem iogurte, leite e sumos de fruta) Depois acrescente gelo ou ingredientes congelados (incluem fruta congelada, gelo ou gelado)	800 ml de líquido
5	Esmagar gelo **Acção de impulsos automáticos**	6 cubos
(P) impulso	Faz funcionar o motor numa acção de paragem/arranque. O motor continua a funcionar enquanto o botão estiver premido, isto permite-lhe controlar a textura de vários alimentos, como por exemplo pâtés.	

importante

- Para garantir uma vida útil prolongada do seu liquidificador, nunca o faça funcionar por mais de 60 segundos. Desligue-o assim que a mistura alcançar a consistência certa.
- Não utilize a máquina com especiarias – podem danificar o plástico.
- A máquina não funcionará se o liquidificador estiver montado incorrectamente.

- Não coloque ingredientes secos no misturador antes de o ligar. Se necessário, corte-os em pedaços; retire a tampa de enchimento; depois, com a máquina em funcionamento, deite-os um a um. Mantenha a mão por cima da abertura. Esvazie regularmente.
- Não utilize o misturador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Nunca misture mais de 1,3 litros ou mais de 1 litro para líquidos espumosos como batidos de leite.
- Receitas para batidos de fruta tipo smoothie – nunca misture ingredientes congelados que tenham formado uma massa sólida durante a congelação, separe a massa em bocados antes de a acrescentar ao copo.

sugestões
- Ao preparar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o azeite, no liquidificador. Tire a tampa de enchimento e, com a máquina em funcionamento, deite o azeite lentamente pelo orifício da tampa.
- Misturas grossas, ex. pâtés e dips, podem necessitar de ser raspadas. Se for difícil de fazer, junte mais líquido.

limpeza

- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- Despeje o copo antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- O copo de vidro pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

base
- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Enrole o excesso de cabo em volta da base da unidade de alimentação eléctrica ⑪.

unidade das lâminas
1. Retire a unidade das lâminas de dentro da base empurrando-a a partir da parte de baixo.
2. Retire e lave o anel vedante.
3. Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. Não insira a unidade das lâminas dentro de água.

tampa
- Retire a anilha com a patilha antes de limpar a tampa. ⓑ
- Lave ambas as peças à mão e seque-as.

outras peças

Lave à mão e seque.

limpeza automática (P)
1. Deite 0,5 litro de água quente com detergente no liquidificador.
2. Pressione limpeza automática (P) por alguns segundos.
3. Enxagúe e depois desmonte e limpe as lâminas da forma recomendada em “unidade das lâminas”.
4. Seque bem as peças.

serviço e apoio a clientes

- Caso o fio eléctrico fique danificado deve, por razões de segurança, ser substituído pelos serviços técnicos autorizados

Se precisar de ajuda no que se refere a:
- como utilizar a máquina ou
- serviço, sobresselentes ou reparações

contacte o estabelecimento onde comprou a sua máquina.

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

Utilice la batidora para sopas, salsas, bebidas, patés, mayonesa, aliños, etc.

seguridad

- **PRECAUCIÓN: mezclar líquidos muy calientes podría hacer que el líquido caliente o el vapor salieran repentinamente por la tapadera o el tapón de llenado. Deje enfriar el líquido o reduzca la cantidad y seleccione una velocidad más lenta si está disponible. Protéjase las manos con un trapo o guantes de horno cuando manipule la copa y la tapadera calientes.**
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas
  - después de usarlo
  - antes de limpiarlo.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera de la batidora cuando ésta esté en la unidad de potencia.
- No toque las cuchillas afiladas.
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Nunca utilice un aparato si está dañado. Llévelo a revisar o reparar: vea “mantenimiento”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No deje a los niños jugar con el aparato.
- Cuando retire la batidora o el molinillo de la unidad de potencia:
- Al retirar la mezcladora de la unidad de potencia:
  - espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente
  - no desenrosque inadvertidamente la copa de la unidad de cuchillas.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- Utilice el aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado.
- **Desenchufe siempre la mezcladora cuando no se esté utilizando.**
- Ponga únicamente en marcha la mezcladora con la tapadera en su sitio.

antes de enchufarla

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

1. Retire todo el embalaje.
2. Lave las piezas: ver “limpieza”.

batidora

① tapón de llenado
② tapadera de cierre de doble acción
③ sello de la tapadera
④ copa de cristal
⑤ aro de sellado
⑥ unidad de cuchillas
⑦ base
⑧ pulsador
⑨ control de velocidad
⑩ base eléctrica
⑪ almacén para el cable

para utilizar su mezcladora

1. Coloque el anillo sellador – asegurándose de que el sello está totalmente colocado debajo del borde de la unidad de cuchillas. **Habrá fugas si el sello está dañado o no está colocado correctamente.**
2. Acople la unidad de cuchillas en la base.
3. Enrosque la copa en la unidad de cuchillas.

4 Coloque los ingredientes en la copa.
5 Empuje el sello de la tapadera sobre la parte inferior de la tapadera.
6 Acople y ajuste el tapón de llenado en la tapadera, girando una posición .
7 Acople la tapadera en la copa y gire el tapón de llenado a para fijar. El tapón de llenado puede colocarse en tres posiciones distintas (véase **A**)

– tapón de llenado extraíble para añadir ingredientes a la copa.

\- tapadera sin fijar/tapón de llenado fijado a la tapadera para acoplar y extraer la tapadera.

– tapadera fijada.

8 Ponga la mezcladora en la unidad de potencia.
9 Enchufe y se encenderá el interruptor de apagado (OFF) “0”.
10 Elija una velocidad y se encenderá el número en cuestión.

tabla de velocidades recomendadas		
velocidad	**uso/alimentos**	**cantidad máx.**
1 - 2	Leche espumosa	500 ml
	Mezclas ligeras, p. ej. rebozados, batidos, huevos revueltos	1 litro
3 - 4	Sopas Mezclas más espesas, p. ej. salsas, patés	1,3 litros
	Mayonesa	3 huevos + 450 ml de aceite
	Bebidas “Smoothie” Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de frutas) A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado)	800 ml de líquido
5	Hielo triturado **Modo de impulsos automáticos**	6 cubitos
(P) impulsos	El motor se pone en marcha en un modo comenzar/parar. El motor sigue en marcha siempre que el botón esté pulsado, esto le permite controlar la textura de los diferentes alimentos, p. ej. patés	

Importante

- Para asegurar una larga vida para su mezcladora, nunca la tenga en marcha durante más de 60 segundos. Apáguela tan pronto como haya conseguido la consistencia adecuada.
- No procese especias ya que pueden dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si la mezcladora no está correctamente acoplada.
- No introduzca ingredientes secos en la batidora antes de encenderla. Si es preciso, córtelos en trozos, quite el tapón de llenado y vaya echándolos de uno en uno con el aparato en funcionamiento. Mantenga la mano sobre el orificio y vacíe la batidora regularmente.
- No utilice la batidora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no lo use.

- Nunca mezcle más de 1,3 litros o más de 1 litro para líquidos espumosos como los batidos.
- Recetas “Smoothie” – nunca mezcle ingredientes congelados que se hayan solidificado durante la congelación, rómpalo en trocitos antes de introducirlo en la copa.

consejos
- Al hacer mayonesa, introduzca todos los ingredientes, excepto el aceite, en la mezcladora. Quite el tapón de llenado. A continuación, con el aparato en marcha, vierta lentamente el aceite por el orificio de la tapadera.
- Puede que con mezclas espesas, como el paté o algunas salsas, sea preciso ir juntando la mezcla de vez en cuando. Si resulta difícil procesarla, añada más líquido.

limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Vacíe la copa antes de desenroscarla de la unidad de cuchillas.
- La copa de cristal puede lavarse en el lavavajillas.

unidad de potencia
- Pase un paño húmedo y séquela.
- Recoja el exceso de cable en la parte inferior de la unidad de potencia ⑪.

unidad de cuchillas
1. Extraiga la unidad de cuchillas de la base empujando desde abajo.
2. Retire y limpie el anillo sellador.
3. No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. No sumerja la unidad de cuchillas en agua.

tapadera
- Extraiga el anillo utilizando la lengüeta antes de limpiar la tapadera. ⓑ
- Lave ambas piezas a mano, a continuación séquelas.

otras piezas

Lávelas a mano y deje que se sequen.

autolimpieza (P)
1. Vierta 500 ml de agua caliente con jabón en la mezcladora.
2. A continuación pulse el botón de autolimpieza (P) durante varios segundos.
3. Aclare y a continuación desmonte y limpie las cuchillas de la forma recomendada en el apartado “unidad de cuchillas “.
4. Seque bien las piezas.

mantenimiento y atención al cliente

- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por Kenwood o un técnico autorizado de Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:
- el uso del aparato
- mantenimiento, piezas de recambio o reparaciones (sea o no bajo garantía)

contacte con la tienda donde compró el aparato.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

Anvend blenderen til at lave suppe, sauce, drinks, postej, paté, mayonnaise, dressing mv.

sikkerhed

- **FORSIGTIG: Blanding af meget varme væsker kan medføre, at meget varm væske eller damp pludseligt tvinges forbi låget eller midterproppen. Lad væsken afkøle eller nedsæt mængden og vælg en lavere hastighed, hvis det er muligt. Beskyt hænderne med en klud eller grydelap ved håndtering af det varme blenderglas og låg.**
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
  - inden dele sættes på eller tages af
  - efter brug
  - før rengøring.
- Kom aldrig hænder og redskaber ned i blenderen, når den sidder på motorenheden.
- Rør ikke ved de skarpe knive.
- Hold børn væk fra maskinen.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret: se 'service'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen.
- Lad aldrig børn lege med maskinen.
- Når blenderen eller kværnen fjernes fra motorenheden:
- Når blenderen tages af motorenheden:
  - vent til knivene er standset helt
  - Skru ikke ved et uheld blenderglasset af knivenheden.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Anvend kun maskinen til det beregnede, private formål.
- **Når blenderen ikke er i brug, skal stikket altid fjernes fra stikkontakten.**
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

før første anvendelse

1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
2 Vask delene: se 'rengøring'.

blender

① midterprop
② låg med dobbelt låsefunktion
③ tætningsring til låget
④ blenderglas af glas
⑤ tætningsring
⑥ knivenhed
⑦ underdel
⑧ impulskontrol
⑨ hastighedskontrol
⑩ motorenhed
⑪ ledningsopbevaring

sådan anvendes blenderen

1 Sæt tætningsringen på - sørg for at den sidder korrekt under knivenhedens kant. **Hvis tætningsringen er beskadiget eller ikke er sat rigtigt på, vil der komme utætheder.**
2 Sæt knivenheden ind i underdelen.
3 Skru blenderglasset på knivenheden.
4 Kom ingredienserne i blenderglasset.
5 Sæt lågets tætningsring ind på undersiden af låget.
6 Sæt midterproppen i låget og lås ved at dreje én position .
7 Sæt låget på blenderglasset og drej midterproppen til for at låse. Midterproppen kan anbringes i 3 forskellige positioner (se A).

- midterproppen kan fjernes, når der skal kommes ingredienser i blenderglasset.

- låget er ikke låst/midterproppen er låst fast på låget, når låget skal sættes på og tages af.

- låget er låst.

8 Sæt blenderen på motorenheden.

9 Sæt stikket i stikkontakten, hvorefter kontakten “0” lyser.

10 Vælg en hastighed, hvorefter det relevante nummer vil lyse.

skema over anbefalede hastigheder		
hastighed	**brug/madvarer**	**maks. mængde**
1 – 2	Skummende mælk	500 ml
	Lette blandinger, f.eks. pandekagedej, milkshakes, røræg	1 liter
3 – 4	Suppe Tykkere blandinger, f.eks. sauce, paté	1,3 liter
	Mayonnaise	3 æg + 450 ml olie
	'Smoothie' drikke Kom først den friske frugt og de flydende ingredienser i (der kan bruges yoghurt, mælk og frugtjuice) Tilsæt derefter is eller frosne ingredienser (bl.a. frossen frugt, is eller flødeis)	800 ml væske
5	Knusning af is **Automatisk impulsfunktion**	6 isterninger
(P) impuls	Får motoren til at virke med en start/stop-funktion. Motoren bliver ved med at virke, så længe der trykkes på knappen. Hermed kan konsistensen af forskellige madvarer styres, f.eks. når der laves paté.	

vigtigt

- For at sikre at blenderen skal holde længst muligt, må den aldrig arbejde længere end 60 sekunder ad gangen. Sluk for blenderen, så snart den rette konsistens er opnået.
- Krydderier må ikke males i maskinen - de kan beskadige plasticmaterialet.
- Hvis blenderen ikke er sat rigtigt på, vil maskinen ikke virke.
- Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før der tændes for apparatet. Hvis det er nødvendigt, skær dem i stykker; fjern midterproppen og lad stykkerne falde ned gennem midteråbningen, ét ad gangen, mens maskinen virker. Hold hånden over åbningen. Tøm jævnligt.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Blend aldrig mere end 1,3 liter eller mere end 1 liter for skummende væsker som f.eks. milkshakes.
- 'Smoothie' opskrifter - blend aldrig frosne ingredienser, som under nedfrysningen er blevet til en fast masse. Massen skal brækkes i stykker, før den kommes i blenderglasset.

tips

- Ved tilberedning af mayonnaise skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Fjern midterproppen. Hæld så, mens maskinen kører, langsomt olien ned gennem hullet i låget.
- Når der behandles tykke blandinger, f.eks. paté og dips, kan det være nødvendigt at skrabe blandingen ned fra glassets sider. Hvis det er vanskeligt at blende, skal der tilsættes mere væske.

rengøring

- Før rengøring sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Tøm blenderglasset, før det skrues af knivenheden.
- Blenderglasset tåler maskinopvask.

motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Det overflødige stykke ledning vikles rundt om bunden af motorenheden ⑪.

knivenhed

1 Tag knivenheden ud af underdelen ved at skubbe den op nedefra.
2 Tag tætningsringen af og vask den.
3 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. Kom ikke knivenheden i vand.

låg

- Fjern tætningsringen ved hjælp af fligen, før låget rengøres. ⓑ
- Vask begge dele i hånden, og tør dem med et viskestykke.

andre dele

Vask i hånden og tør med et viskestykke.

automatisk rengøring (P)

1 Hæld 500 ml varmt sæbevand i blenderen.
2 Tryk så på den automatiske rengøring (P) i et par sekunder.
3 Skyl så knivene, skil dem ad og rengør dem som anbefalet under "knivenhed".
4 Tør delene grundigt.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.

Hvis man har brug for hjælp med:

- brug af maskinen eller
- service, reservedele eller reparationer (i eller uden for garantiperioden) kontakt den forretning, hvor maskinen er købt.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

Använd din mixer för att göra soppor, såser, drycker, pastejer, majonnäs, dressing etc.

säkerheten

- **VARNING: Vid beredning av mycket varma vätskor kan het vätska och ånga plötsligt spruta ut runt locket eller påfyllningslocket. Låt därför vätskan svalna något eller kör inte så mycket i taget och välj låg hastighet, om enheten har flera hastigheter. Skydda händerna med en duk eller grytlapp när du hanterar bägaren och locket medan de är varma.**
- Stäng av den och dra ut sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - efter användningen
  - före rengöring.
- Håll händer och verktyg borta från mixern när den sitter på kraftdelen.
- Vidrör inte de vassa bladen.
- Håll barn på avstånd från kaffebryggaren.
- Använd aldrig maskinen om den är skadad. Få den kontrollerad eller reparerad, se "service".
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen obevakad.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Tänk på följande när du tar bort mixern eller kvarnen från kraftdelen:
- När du tar bort mixern från kraftenheten:
  - Vänta tills bladen har stannat helt.
  - se upp så att du inte råkar skruva loss bägaren från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- Använd bara maskinen för avsett bruk i hushållet.
- **Dra alltid ut kontakten till mixern när den inte används.**
- Locket ska alltid sitta på när mixern är igång.

innan du sätter i sladden

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i EU-direktivet 89/336/EEG.

innan du använder mixern för första gången

1 Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2 Diska alla delarna: se "rengöring".

key

mixern

① lock för påfyllningshål
② dubbelverkande låsbart lock
③ locktätning
④ glasbägare
⑤ tätningsring
⑥ bladenhet
⑦ sockel
⑧ momentanreglage
⑨ hastighetsreglage
⑩ kraftdel
⑪ sladdförvaring

för att använda din mixer

1 Sätt på tätningsringen - kontrollera att tätningen sitter helt och hållet under kanten på bladenheten. **Om tätningen skadas eller sätts på felaktigt kommer den att läcka.**
2 Fäst bladenheten på sockeln.
3 Skruva fast bägaren på bladenheten.
4 Lägg ingredienserna i bägaren.
5 Tryck locktätningen mot lockets undersida.
6 Sätt på och lås fast påfyllningslocket genom att vrida ett steg .

7 Sätt på locket på bägaren och vrid påfyllningslocket till (låst) för att låsa. Påfyllningslocket kan placeras i 3 olika positioner (se **A**)

(upplyft) - påfyllningslocket kan tas av för tillsats av ingredienser i bägaren.

(olåst) – locket olåst/påfyllningslock fastlåst på locket för att montera och ta av locket.

(låst) – locket låst.

8 Placera mixern på kraftenheten.

9 Sätt i kontakten så tänds omkopplaren "0".

10 Välj en hastighet så tänds relevant siffra.

tabell för rekommenderad hastighet		
Hastighet	**användning/livsmedel**	**max. mängd**
1 – 2	Skumma mjölk	500 ml
	Tunna blandningar t.ex. kaksmet, mjölkdrinkar, äggröra	1 liter
3 – 4	Soppor Tjocka blandningar t.ex. såser, patéer	1,3 liter
	Majonnäs	3 ägg + 450 ml olja
	Smoothie-drycker Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (som yoghurt, mjölk och fruktjuicer) Tillsätt sedan is eller frysta ingredienser (som fryst frukt, is eller glass)	800 ml vätska
5	Krossa is **Automatisk pulsverkan**	6 iskuber
(P) puls	Motorn går med start-/stoppverkan. Motorn går så länge knappen är intryckt, detta gör att du kan kontrollera konsistensen på olika livsmedel, t.ex. patéer	

Viktigt

- För att din mixer ska hålla så länge som möjligt, bör du inte köra den i mer än 60 sekunder. Slå av den så snart du fått rätt konsistens.
- Mixa/mal inte kryddor - de kan skada plasten.
- Apparaten fungerar inte om mixern monterats på fel sätt.
- Lägg inte i torra ingredienser i mixern innan du kopplar på den. Skär dem eventuellt i mindre bitar, lyft bort påfyllningshålslocket och släpp sedan ner dem en och en med mixern igång. Håll handen över öppningen. Töm regelbundet.
- Använd inte mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
- Mixa aldrig mer än 1,3 liter eller mer än 1 liter för skummande vätskor som mjölkdrinkar.
- Smoothie-recept – mixa aldrig frysta ingredienser som har bildat en enda klump under infrysningen, utan bryt sönder dem i mindre delar innan du lägger dem i bägaren.

tips

- När du gör majonnäs ska du lägga alla ingredienser utom oljan i mixern. Ta bort påfyllningslocket. Sedan låter du apparaten gå medan du sakta häller ner olja genom hålet i locket.
- Tjocka blandningar såsom pastejer eller dippsåser kan behöva skrapas ner. Om det är svårt att mixa kan du tillsätta mer vätska.

rengöring

- Koppla alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Töm bägaren innan du skruvar loss den från bladenheten.
- Glasbägaren kan diskas i diskmaskin.

kraftdelen
- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Linda upp överflödig sladd runt botten på kraftenheten ⑪.

bladenheten
1. Ta bort bladenheten från sockeln genom att trycka upp den underifrån.
2. Ta bort och rengör tätningsringen.
3. Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. Doppa inte bladenheten i vatten.

lock
- Ta bort tätningen med hjälp av fliken innan du rengör locket. ⓑ
- Diska båda delarna för hand, låt sedan torka.

andra delar
Diska för hand och torka torrt.

autorengöring (P)
1. Häll 500 ml varmt vatten med diskmedel i mixern.
2. Tryck sedan på autorengöring (P) i några sekunder.
3. Skölj, ta sedan bort och rengör knivbladen enligt rekommendationen under “bladenhet”.
4. Torka delarna noga.

service och kundtjänst

- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller en av Kenwood godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med:
- hur du använder maskinen eller
- service, reservdelar (under garanti eller efter garantitidens utgång): Kontakta butiken där du köpte maskinen.

<u>**Brett ut framsiden med illustrasjoner**</u>

Bruk hurtigmikseren til supper, sauser, drikker, paté (postei), majones, dressing osv.

sikkerhetshensyn

- **FORSIKTIG: Hvis du blander svært varme væsker kan varm væske og damp plutselig komme ut under lokket eller påfyllingslokket. La væsken kjøle seg ned, eller reduser mengden og velg en lavere hastighet hvis mulig. Beskytt hendene med en klut eller gryteklut når du tar i det varme mikserglasset og lokket.**
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - ○ før du setter på eller tar av deler
  - ○ etter bruk
  - ○ før rengjøring
- Ikke stikk hånden eller kjøkkentøy ned i mikseglasset mens det er står på motordelen.
- Ikke berør de skarpe knivene.
- Hold barn unna kaffetrakteren.
- Hvis de er tegn til skade på maskinen, skal den ikke brukes. Få den kontrollert og reparert, se “Service”.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- Ikke gå fra maskinen mens den er i bruk.
- Hold øye med små barn slik at de ikke leker med apparatet.
- Når hurtigmikseren tas av motordelen:
  - ○ vent til kniven slutter helt å rotere,
  - ○ ikke skru mikserglasset av knivenheten ved et uhell.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.
- **Trekk alltid ut støpselet på hurtigmikseren når den ikke er i bruk.**
- Hurtigmikseren må bare brukes med lokket på.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/336/EEC

før du tar hurtigmikseren i bruk for første gang

1 Fjern all emballasje.
2 Vask delene, se under ”Rengjøring”.

hurtigmikser

① påfyllingslokk
② låsbart lokk
③ lokkforsegling
④ mikserglass
⑤ tetningsring
⑥ knivenhet
⑦ understell
⑧ pulsfunksjon
⑨ hastighetsregulator
⑩ motordel
⑪ plass til ledning

bruke hurtigmikseren

1 Sett på tetningsringen - sørg for at tetningen er lagt ordentlig på plass under kanten på knivenheten. **Det lekker dersom tetningen er skadet eller ikke riktig satt på.**
2 Trykk knivenheten ned på understellet.
3 Skru mikserglasset på knivenheten.
4 Ha ingrediensene i mikserglasset.
5 Skyv lokkforseglingen inn på undersiden av lokket.
6 Sett på og lås påfyllingslokket i lokket ved å dreie én posisjon .
7 Sett lokket på mikserglasset og vri påfyllingslokket til slik at det låses på plass.

Påfyllingslokket kan settes i 3 forskjellige stillinger (se **A**)

- påfyllingslokk kan fjernes for tilsetting av ingredienser til mikserglasset.

- lokket ikke låst/påfyllingslokket låst til lokket, slik at det kan settes på og fjernes.

- lokket er låst.

8 Sett hurtigmikseren på motordelen.

9 Sett støpselet i kontakten og avbryteren “0” lyser.

10 Velg en hastighet og relevant tall lyser.

tabell over anbefalte hastigheter

hastighet	**Bruk/matvarer**	**maks. mengde**
1 – 2	Skumme melk	500 ml
	Tynne blandinger, f.eks. rører, milkshake, eggerøre	1 liter
3 - 4	Supper Tykkere blandinger, f.eks. sauser, posteier	1,3 liter
	Majones	3 egg + 450 ml olje
	"Smoothie"-drikker Ha den friske frukten og væsken i først (inkluderer yogurt, melk og fruktsaft) Sett så til is eller frosne ingredienser (inkluderer frossen frukt, is eller iskrem)	800 ml væske
5	Isknusing **Automatisk pulsaksjon**	6 terninger
(P) pulsfunksjon	Betjener motoren i start/stopp- aksjon. Motoren går så lenge knappen er skjøvet inn, slik at du kan kontrollere konsistensen på forskjellige matvarer f.eks. posteier	

viktig

- For at hurtigmikseren skal vare lenge skal du aldri kjøre den i mer enn 60 sekunder. Slå den av så snart du har fått riktig konsistens.
- Ikke ha krydder i mikseren - de kan skade plasten.
- Apparatet virker ikke hvis hurtigmikseren er satt feil på.
- Ikke ha tørre ingredienser i mikseren før du skrur den på. Kutt dem i terninger og fyll dem en for en i gjennom påfyllingslokket mens mikseren kjører. Hold hånden over åpningen i lokket. Tøm glasset regelmessig.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Du må aldri blande mer enn 1,3 liter, eller mer enn 1 liter for skummende væsker som f.eks. milkshake.
- "Smoothie"-oppskrifter - du må aldri blande frosne ingredienser som har stivnet til en fast masse i fryseren. De må knuses før de tilsettes mikserglasset.

tips

- Når du lager majones skal du ha alle ingrediensene, bortsett fra olje, i hurtigmikseren. Ta av påfyllingslokket, og med mikseren i gang heller du oljen sakte gjennom hullet i lokket.

- Til tykke blandinger, f.eks. paté, dip - skrap kantene hvis nødvendig. Hvis det er vanskelig å mikse, så tilsett mer væske.

rengjøring

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
- Mikserglasset kan vaskes i oppvaskmaskinen.

motordel

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Vikle overflødig ledning rundt bunnen av motordelen ⑪.

knivenheten

1. Fjern knivenheten fra understellet ved å skyve oppover fra undersiden.
2. Fjern og vask tetningsringen.
3. Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. Ikke legg knivenheten i vann.

lokk

- Fjern forseglingen ved hjelp av taggen før du rengjør lokket. ⓑ
- Vask begge delene for hånd, og tørk.

andre deler

Vask for hånd og tørk dem.

automatisk rengjøring (P)

1. Hell 500 ml varmt såpevann i hurtigmikseren.
2. Trykk så på automatisk rengjøring (P) i noen få sekunder.
3. Skyll, ta fra hverandre og rengjør knivene som anbefalt under "knivenhet”.
4. Tørk delene grundig.

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til å

- bruke maskinen
- bestille annet tilbehør (utføre vedlikehold eler reparasjon)

ta kontakt med din forhandler.

Taita auki etusivun kuvitukset

Tehosekoitinta voidaan käyttää keittojen, kastikkeiden, juomien, pateiden, majoneesin, salaattikastikkeiden yms. valmistukseen.

turvallisuus

- **VAROITUS: Hyvin kuumia nesteitä sekoitettaessa kuumaa nestettä tai höyryä voi äkillisesti purkautua kannen tai täyttöaukon korkin läpi. Anna nesteen jäähtyä tai pienennä määrää ja valitse alhaisempi nopeus jos mahdollista. Suojaa käsiäsi pyyhkeellä tai patakintailla, kun käsittelet kuumaa sekoitusastiaa ja kantta.**
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
  - ennen osien asentamista tai irrottamista
  - käytön jälkeen
  - ennen puhdistusta.
- Älä työnnä käsiä tai työvälineitä tehosekoittimeen, jos se on runko-osassa kiinni.
- Älä koske teräviä teriä.
- Älä päästä lapsia koneen lähelle.
- Älä koskaan käytä vioittunutta konetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta ‘huolto’.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä koneella.
- Kun irrotat tehosekoittimen runko-osasta:
  - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;
  - älä vahingossa kierrä sekoitusastiaa irti teräosasta.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Kone on ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- **Irrota tehosekoittimen pistotulppa pistorasiasta, jos tehosekoitin ei ole käytössä.**
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Poista kaikki pakkausmateriaali.
2. Pese osat: katso kohdasta ‘puhdistus’.

tehosekoitin

① täyttöaukon korkki
② kansi, jossa on kaksivaihelukitus
③ kansitiiviste
④ lasinen sekoitusastia
⑤ tiivisterengas
⑥ terä
⑦ pohja
⑧ pitokytkin
⑨ nopeudenvalitsin
⑩ runko-osa, jossa on moottori
⑪ virtajohdon säilytys

tehosekoittimen käyttö

1. Aseta tiivisterengas – varmista, että tiiviste on kokonaan teräosan reunuksessa. **Teräosa vuotaa, jos tiiviste on vaurioitunut tai sitä ei ole asennettu oikein.**
2. Kiinnitä teräosa pohjaan.
3. Kierrä sekoitusastia teräosan päälle.
4. Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
5. Paina kansitiiviste kannen alapuolelle.
6. Aseta täyttöaukon korkki kanteen ja lukitse korkki kääntämällä sitä yhden asennon verran .

7 Kiinnitä kansi sekoitusastiaan ja lukitse kansi kääntämällä täyttöaukon korkki asentoon . Täyttöaukon korkki voi olla 3 eri asennossa (ks. kuva **A**)

– täyttöaukon korkki voidaan irrottaa ainesten lisäämistä varten.

– kansi auki / täyttöaukon korkki lukittu kanteen kannen asennusta ja irrottamista varten.

– kansi lukittu.

8 Aseta tehosekoitin runko-osan päälle.

9 Kytke pistotulppa pistorasiaan. Kytkimeen ”0” syttyy valo.

10 Valitse nopeus. Valittuun numeroon syttyy valo.

suositeltavat nopeudet		
nopeus	**käyttö/ruoka-aine**	**enimmäismäärä**
1 – 2	Maidon vaahdottaminen	500 ml
	Kevyet seokset, kuten lettutaikina, pirtelö, munat	1 litra
3 – 4	Keitot Paksummat seokset, kuten kastikkeet, patee	1,3 litraa
	Majoneesi	3 munaa + 450 ml öljyä
	Smoothie-juomat Laita ensin tuoreet marjat tai hedelmät ja nestemäiset ainekset (mm. jogurtti, maito ja hedelmämehut). Lisää sitten jää tai jäiset ainekset (mm. jäiset marjat tai hedelmät, jäätelö tai jääpalat).	800 ml nestettä
5	Jäiden murskaaminen **Automaattinen sykäyksittäinen toiminta**	6 jääpalaa
(P) pitoasento	Moottori toimii käynnistyen/pysähtyen. Moottori on käynnissä niin kauan kuin painike on alas painettuna; tämä mahdollistaa seoksen (esim. patee) koostumuksen seuraamisen.	

tärkeää

- Tehosekoittimen pitkän käyttöiän varmistamiseksi älä koskaan käytä sekoitinta 60 sekuntia kauempaa. Kytke se heti pois päältä, kun seoksen koostumus on oikea.
- Älä jauha laitteessa mausteita, sillä ne saattavat vaurioittaa muovipinnan.
- Tehosekoitin ei toimi, jos se on asennettu väärin.
- Älä laita kuivia aineksia tehosekoittimeen ennen kuin se on kytketty toimintaan. Leikkaa kuivat ainekset kuutioiksi ja lisää ne yksitellen täyttöaukon kautta laitteen ollessa käynnissä. Tyhjennä sekoitusastia säännöllisin väliajoin.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Älä ylitä 1,3 litran täyttömäärää tai vaahtoavien nesteiden kohdalla, kuten pirtelö, 1 litran täyttömäärää.
- Smoothie-ohjeet – älä koskaan sekoita jäisiä aineksia, jotka ovat jähmettyneet kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana; riko kiinteä massa palasiksi ennen sekoitusastiaan lisäämistä.

vihjeitä

- Kun valmistat majoneesia, laita kaikki ainekset öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttöaukon korkki. Kun kone on käynnissä, kaada öljy hitaasti kannen aukon kautta.
- Paksut seokset, kuten pateet tai dippikastikkeet, saattavat tarttua sekoitusastian reunoihin. Kaavi tarvittaessa reunaan tarttunut seos. Jos ainekset sekoittuvat vaivalloisesti, lisää nestettä.

puhdistus

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- Lasinen sekoitusastia voidaan pestä astianpesukoneessa.

runko-osa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Kierrä ylimääräinen virtajohto runko-osan ⑪ pohjan ympärille

terä

1. Irrota teräosa pohjasta työntämällä sitä pohjan alapuolelta.
2. Irrota ja pese tiivisterengas.
3. Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla. Älä upota teräosaa veteen.

kansi

- Irrota tiiviste kielekkeen ⓑ avulla ennen kannen puhdistamista.
- Pese kummatkin osat käsin ja kuivaa ne sitten.

muut osat

Pese käsin ja kuivaa sitten.

automaattinen puhdistus (P)

1. Kaada 500 ml lämmintä saippuavettä tehosekoittimeen.
2. Paina sitten automaattista puhdistusta (P) muutaman sekunnin ajan.
3. Huuhtele, pura osiin ja pese terät kohdan ”teräosa” suositusten mukaisesti.
4. Kuivaa osat huolellisesti.

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta.
- Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan.

Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen jälkeen on tehty, pidätetään.

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood öğütücüyü çorba, sos, içeçek ve benzeri yiyecekleri hazırlamak için kullanınız.

güvenlik önlemleri

- **UYARI: Çok sıcak sıvı yiyecek ve içeceklerin karıştırılması sırasında sıcak sıvıların ve buharın kapaktan ya da doldurma kabından sızma olasılığı vardır. Bu yüzden, karıştıracağınız sıvı yiyecek ya da içeceklerin soğumasını bekleyiniz ya da karıştıracağınız miktarı azaltınız ve aygıtı varsa düşük hızda çalıştırınız. Sıcak cam kavanoz ya da kapağı bir bez ya da fırın eldiveni ile tutunuz.**
- Aygıtın parçalarını takmadan ya da çıkarmadan, aygıtı kullanmaya başlamadan ve aygıtı temizlemeden önce aygıtı çalıştırmayınız ve fişini prizden çekiniz.
  - ○ Aygıt güç biriminin üzerinde olduğu zaman elinizi ve takacağınız diğer parçaları öğütücüden uzak tutunuz.
  - ○ Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız.
  - ○ Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Sıcak sıvıları öğütmeden önce soğutunuz. Aygıtın kapağını sıkıca kapamadığınız taktirde kapak yerinden çıkabilir ve içerikler etrafa saçılabilir.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Onarımcıyı götürüp hemen denetimden geçirtiniz. Bunun için 'bakım' bölümüne bakınız.
- Çocukları kahve makinesinden uzak tutunuz.
- Çocukların aygıtla oynamalarına izin vermeyiniz.
- Karıştırıcıyı motor bölümünden ayırırken:
  - ○ kabı yanlışlıkla kesici parçadan sökmeyin.
- Karıştırıcıyı boşken çalıştırmayın
- Öğütücüyü ya da değirmeni güç biriminden alırken, bıçakların çalışmasını tamamen durdurmasını bekleyiniz ve sürahiyi ya da kavanozu hiçbir biçimde güç biriminden ayırmayınız.
- Aygıtı yalnızca evde kullanım amacıyla kullanınız.
- **Kullanmadığınız zamanlarda karıştırıcınızı prizden çıkarın**
- Karıştırıcıyı sadece kapağı kapalıyken çalıştırın

elektrik akımına bağlanması

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

1. Aygıtı kullanmadan önce tüm ambalajını açınız.
2. Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

öğütücü

① doldurma kapağı
② çift yönlü kilitli kapak
③ kapak kilidi
④ cam kap
⑤ conta halkası
⑥ bıçak birimi
⑦ taban
⑧ titreşim kumandası
⑨ hız kumandası
⑩ güç birimi
⑪ kordon sarma yuvası

karıştırıcınızın kullanımı

1. Kilit halkasını oturtun - kilidin karıştırma ünitesinin altına tam yerleştiğinden emin olun. **Kilit**

hasar gördüğünde ya da tam oturmadığında sızıntı olacaktır.

2 Karıştırma ünitesini tabana sıkıca oturtun.
3 Kabı karıştırma ünitesinin üzerine çevirerek yerleştirin.
4 Malzemelerinizi kabın içine koyun
5 Kapak kilidini kapağın altına doğru itin.
6 Filtre başlığını konumuna doğru çevirerek kapağa oturtun ve kilitleyin.
7 Camın üzerine kapağı oturtun ve filtre başlığını e doğru çevirerek kilitleyin.

Filtre başlığı 3 değişik şekilde yerleştirilebilir (bakınız **A**)

- filtre başlığı kaba malzeme eklemek için çıkarılabilir durumda
- kapak açık/filtre başlığı kapağı yerleştirmek ve çıkarmak için kapağa kilitli
- kapak kilitli

8 Karıştırıcıyı motor bölümünün üzerine yerleştirin
9 Fişi takın, kullanımda değilken "0" düğmesinin ışığı yanacaktır
10 Hızı seçin, seçtiğiniz sayının ışığı yanacaktır

tavsiye edilen hız tablosu

hız	**kullanım/yemek çeşitleri**	**maksimum miktar**
1 – 2	Köpürtülmüş süt	500 ml
	Yumuşak hamur, milkshake, çırpılmış yumurta gibi yumuşak karışımlar	1 litre
3 - 4	Çorbalar Sos, pate gibi yoğun karışımlar	1.3 litre
	Mayonez	3 yumurta + 450ml yağ
	Koyu içecekler İlk olarak taze meyve ve sıvı malzemeyi (yoğurt, süt, meyve suyu gibi) koyun. Sonra buz ya da donmuş malzemeleri (donmuş meyve, buz ya da dondurma gibi) ekleyin.	800ml sıvı
5	Buz kırma **Otomatik titreşim hareketi**	6 parça
(P) titreşim	Motoru başlatma/durdurma hareketiyle çalıştırır. Motor, düğme basılı olduğu sürece çalışmaya devam eder. Bu, pate gibi değişik yiyeceklerin kıvamını kontrol etmenizi sağlar.	

önemli uyarılar

- Karıştırıcınızın ömrünü uzatmak için 60 saniyeden uzun süre çalıştırmayın. İstediğiniz kıvamı elde eder etmez kapatın.
- Aygıtın plastik kısmına zarar verebileceği için baharatları öğütücüde öğütmeyiniz.
- Karıştırıcı doğru yerleştirilmezse cihaz çalışmaz.
- Öğütücü çalıştırmaya başlamadan önce içine kuru yiyecekler koymayınız. Gerekirse, bu tür yiyecekleri keserek küçük parçalar haline getiriniz. Arkasından doldurma kapağını açınız ve aygıtı çalıştırınız. Yiyecekleri öğütücüye tek tek atınız. Yiyeceklerin etrafa saçılmaması için elinizi üzerinde tutunuz. Aygıtı kullandıktan sonra düzenli aralıklarla boşaltınız.

- Öğütücüyü içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra öğütücünün içini boşaltınız.
- Hiçbir zaman 1.3 litreden, milkshake gibi köpüklü sıvılarda 1 litreden fazla miktarları karıştırmayın.
- Koyu tariflerde katı kütle halinde donmuş malzemeleri karıştırmayın, bunları kaba koymadan önce parçalayın.

faydalı bilgiler

- Mayonez yaparken yağ dışında tüm malzemeleri karıştırıcının içine koyun. Filtre başlığını çıkarın. Ardından alet çalışırken yağı yavaşça kapağın deliğinden dökün.
- Pate ve soslar gibi koyu karışımlar sürahinin iç çeperlerine yapışıyosa tahta bir kaşıklar içeri itiniz. Gerekirse bir miktar daha sıvı ekleyiniz.

temizlik

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Arkasından parçalarını çıkarınız.
- Aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere değdirmeyiniz.
- Kabı karıştırma ünitesinden ayırmadan önce boşaltın.
- Cam kabı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

güç birimi

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- Elektrik kablosunu motor bölümünün altına sarın ⑪

bıçak birimi

1. Karıştırma ünitesini tabandan ayırmak için alttan yukarı doğru itin
2. Kilit halkasını ayırıp yıkayın
3. Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. Bıçak birimini suya batırmayınız.

kapak

- Kapağı temizlemeden önce kilidi halka ⓑ yardımıyla ayırın
- Tüm parçaları elde yıkayıp kurulayın.

diğer parçalar

Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.

otomatik temizlik (P)

1. Karıştırıcının içine 500 ml. sıcak sabunlu su doldurun.
2. Ardından otomatik temizlik (P) düğmesini birkaç saniye basılı tutun.
3. Çalkalayın ve "çırpma ünitesi" bölümünde tavsiye edildiği gibi bıçakları ayırarak temizleyin.
4. Parçaları tamamen kurulayın.

bakım ve müșteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.

- Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

Mixér používejte k přípravě polévek, omáček, nápojů, paštik, majonéz, zálivek, atd.

bezpečnostní opatření

- **UPOZORNĚNÍ: Mixování velmi horkých kapalin může vést k náhlému úniku horké kapaliny a páry kolem víka nebo plnicího hrdla. Nechte kapalinu vychladnout nebo snižte její množství a zvolte nižší rychlost, je-li k dispozici. Při manipulaci s horkou nádobou a víkem si chraňte ruce látkou nebo rukavicemi na vaření.**
- Přístroj vypínejte a odpojujte od zásuvky:
  - ○ před montáží nebo demontáží dílů
  - ○ po použití
  - ○ před čištěním
- Pokud je mixér umístěn na pohonné jednotce, nevkládejte do něj ruce ani nástroje.
- Nedotýkejte se ostrých nožů.
- Nepouštějte děti do blízkosti kávovaru.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Nechejte jej zkontrolovat nebo opravit: viz “servis”.
- Nikdy nepoužívejte neschválená přídavná zařízení.
- Přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.
- Při snímání mixéru nebo mlýnku s pohonné jednotky:
- Při snímání mixéru z napájecí jednotky:
  - ○ počkejte, dokud se nože zcela nezastaví

o se nesmí omylem odšroubovat nádoba od jednotky s noži.

- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Přístroj je určen pouze k použití v domácnosti.
- **Když se mixér nepoužívá, vždy jej odpojte od zdroje.**
- Pracujte s mixérem jedině, je-li víko na svém místě.

Před připojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- Přístroj odpovídá požadavkům směrnice Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

Před prvním použitím

1 Přístroj zcela zbavte obalu

2 Omyjte jednotlivé díly: viz „čištění”.

key

Mixér

① víčko plnicího hrdla
② zaklapovací víko s dvojitou funkcí
③ těsnění víka
④ skleněná nádoba
⑤ těsnění
⑥ nožová jednotka
⑦ základna
⑧ regulátor impulsů
⑨ regulátor rychlosti
⑩ napájecí jednotka
⑪ kabelový prostor

použití mixéru

1 Upevněte těsnicí kroužek – zajistěte, aby těsnění bylo po celém obvodu jednotky s noži. **Poškodí-li se těsnění nebo není-li správně upevněno, dojde k prosakování.**

2 Nasaďte nože do základny.

3 Přišroubujte nádobu k jednotce s noži.

4 Vložte do nádoby přísady k mixování.

5 Zatlačte těsnění víka ke spodní části víka.

6 Nasaďte a zaklapněte kryt plniče do víka otočením do polohy označené  .

7 Nasaďte víko na nádobu a otočte kryt plniče až k , aby došlo k zaklapnutí.
Kryt plniče může být ve třech různých polohách (viz **A**)
– odnímatelný kryt plniče pro přidávání ingrediencí do nádoby.
– víko uvolněno/kryt plniče připevněn k víku pro nasazování a snímání víka.
– víko zaklapnuto.

8 Připojte mixér k napájecí jednotce.
9 Zapněte do zásuvky a rozsvítí se světlo vypínače ”0”.
10 Zvolte rychlost a rozsvítí se příslušné světlo.

tabulka doporučených rychlostí		
Rychlost	**využití/druh potravin**	**max. množství**
1 – 2	Napěněné mléko	500 ml
	Lehké směsi, jako jsou těsta, mléčné koktejly, míchaná vejce	1 litr
3 – 4	Polévky Tužší směsi, např. omáčky, paštiky	1,3 litru
	Majonéza	3 vejce + 450 ml oleje
	Ledové koktejly Nejprve vložte čerstvé ovoce a nalijte tekutinu (jogurt nebo mléčné a ovocné šťávy) Přidejte led nebo zmražené potraviny (např. zmražené ovoce, led nebo zmrzlinu)	800 ml tekutiny
5	Drcení ledu **Automatická pulzní funkce**	6 kostek
(P) pulzní funkce	Řídí motor v režimu start/stop. Motor běží tak dlouho, dokud je stisknuto tlačítko. Díky tomu lze kontrolovat strukturu různých jídel, např. paštik.	

Důležitá upozornění

- K zajištění dlouhé životnosti mixér nikdy nenechávejte v chodu déle než 60 sekund. Vypněte přístroj ihned po dosažení správné konzistence.
- Nemixujte tvrdá koření, mohla by poškodit umělou hmotu.
- Přístroj nebude pracovat, je-li mixér nesprávně připevněn.
- Komponenty nevkládejte do mixéru před jeho zapnutím. V případě potřeby je nakrájejte na kousky: odstraňte víčko plnicího hrdla a potom při zapnutém přístroji komponenty spouštějte do džbánu otvorem ve víku. Do otvoru nevkládejte ruce. Mixér pravidelně vyprazdňujte.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Nikdy nemíchejte více než 1,3 litru nebo více než 1 litr napěněných tekutin, jako jsou mléčné koktejly.
- Recepty na ledové koktejly – nikdy nemíchejte zmražené potraviny, které při mražení vytvořily pevnou spojenou hmotu – před vložením do nádoby hmotu nejprve rozbijte.

poznámky

- Při přípravě majonézy dejte do mixéru všechny přísady kromě oleje. Sejměte kryt plniče. Po spuštění přístroje pomalu vlévejte olej do otvoru ve víku.
- Husté směsi, vaječné paštiky a pomazánky je nutno vyškrabávat. Pokud je to obtížné, přidejte víc tuku.

čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej od elektrické zásuvky a demontujte.
- Nedovolte, aby pohonná jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.
- Před odšroubováním od jednotky s noži vyprázdněte nádobu.
- Skleněnou nádobu můžete mýt v myčce na nádobí.

Pohonná jednotka

- Jednotku otřete mycím hadříkem a potom usušte.
- Nadbytečnou délku šňůry oviňte kolem dna napájecí jednotky ⑪.

Nožová jednotka

1 Vyjměte jednotku s noži ze základny vytažením za její spodní část.
2 Sejměte a umyjte těsnicí kroužek.
3 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. Neponořujte je do vody.

Víko

- Než budete víko čistit, sejměte těsnění tak, že ho uchopíte za výstupek. ⓑ
- Umyjte ručně obě části, pak osušte.

Ostatní díly

Omyjte je rukou a osušte.

automatické čištění (P)

1 Nalijte do mixéru 500 ml teplé mýdlové vody.
2 Stiskněte na několik sekund funkci automatického čištění (P).
3 Opláchněte, pak rozeberte a očistěte nože podle doporučení pro “jednotku s noži”.
4 Dobře jednotlivé části osušte.

servis a péče o zákazníka

- Poškozený napájecí kabel je z bezpečnostních důvodů nutno vyměnit, což provede firma Kenwood nebo touto firmou autorizovaná opravna.

Pokud potřebujete pomoc:

- při používání přístroje
- s jeho servisem, náhradními díly nebo opravou (záruční nebo pozáruční),

obraťte se na prodejnu, kde jste přístroj zakoupili.

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

A turmixgép levesek, mártások, italok, pástétomok, valamint majonéz és salátaöntetek kikeverésére alkalmas..

első a biztonság

- **FIGYELMEZTETÉS: Nagyon forró folyadékok keverésekor a forró folyadék vagy gőz hirtelen felcsapódhat a tetőre vagy a töltőpohárra. Hagyja a folyadékot lehűlni, vagy csökkentse a mennyiségét, esetleg – ha lehetséges – válasszon alacsonyabb sebességet. Kezeit védje ruhával vagy edényfogó kesztyűvel, amikor a forró keverőpoharat vagy a tetejét megfogja.**
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
  - használat után és
  - tisztítás előtt.
- Amíg a turmixoló edény a meghajtó egységen van, sem kézzel, sem más eszközzel ne nyúljon az edénybe.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a forgókés éleihez.
- A kisgyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől.
- Ha a turmixgép megsérül, azonnal kapcsolja ki. Az újbóli bekapcsolás előtt ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg (l. javíttatás).
- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- A bekapcsolt turmixgépet soha ne hagyja magára.
- Soha ne engedje, hogy kisgyermekek játsszanak a készülékkel.
- Ha a turmixoló edényt le kívánja venni a meghajtó egységről:
  - mindig várja meg, amíg a forgókés/daráló kés teljesen leáll;
  - ügyeljen arra, hogy az edényt ne csavarja le a forgókésről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- A turmixgépet csak rendeltetésszerűen, kizárólag háztartási célokra szabad használni.
- **Ha nem használja a készüléket, a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.**
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket, mindig helyezze fel a turmixoló edény fedelét.

csatlakoztatás

- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a turmixgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

az első használat előtt

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a turmixgépről.
2. A készülék alkatrészeit mosogassa el (l. tisztítás).

turmixgép

① a töltőnyílás kupakja
② Kétfunkciós zárófedél
③ Fedél tömítő gyűrűje
④ Üveg turmixoló edény
⑤ tömítő gyűrű
⑥ daráló kés
⑦ Forgókés alapja
⑧ rövid üzem kapcsoló
⑨ kétfokozatú kapcsoló
⑩ meghajtó egység
⑪ vezetéktároló

a turmixgép használata

1. Helyezze a tömítőgyűrűt a forgókésre. Ügyeljen arra, hogy a tömítőgyűrű teljesen ép legyen, és mindenütt a perem alá kerüljön –

ellenkező esetben a turmixoló edényből kifolyhat az étel.
2 Pattintsa a forgókést az alapjába.
3 Csavarja a turmixoló edényt a forgókésre.
4 Tegye a hozzávalókat a turmixoló edénybe.
5 Alulról nyomja a fedél tömítőgyűrűjét a fedélbe.
6 Illessze a töltőnyílás kupakját a fedélbe, majd a jelig elforgatva rögzítse a fedélbe.
7 Helyezze a fedelet a turmixoló edényre, és a töltőnyílás kupakját a jelig továbbforgatva, rögzítse az edényre.

A töltőnyílás kupakja három állásba fordítható (lásd **A** ábra):
– a kupak kiemelhető a fedélből (hogy turmixolás közben is be lehessen önteni a hozzávalókat).
– a kupak a fedélbe rögzül, de a fedél a kupaknál fogva leemelhető a turmixoló edényről.
– a fedél a turmixoló edényre rögzül.
8 Helyezze a turmixoló edényt a meghajtó egységre.
9 Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra – ekkor a sebességválasztó gombon kigyullad a „0” jel.
10 Kapcsolja a készüléket a kívánt sebességre – ekkor a gombon kigyullad a kiválasztott sebességfokozat száma.

javasolt sebességfokozatok		
sebességfokozat	**feldolgozandó étel**	**max. mennyiség**
1 – 2	Tej habosítása	500 ml
	Híg keverékek, pl. híg tészták, tejturmixok, rántotta	1 liter
3 - 4	Levesek Sűrűbb keverékek, pl. szószok, pástétomok	1.3 liter
	Majonéz	3 tojás + 450 ml olaj
	Gyümölcsturmixok készítése: Először tegye a friss gyümölcsöt és a folyadékot (pl. tejet, joghurtot vagy gyümölcslevet) a turmixoló edénybe. Ezután adja hozzá a jeget vagy a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöt vagy fagylaltot).	800 ml folyadék
5	Jégkása készítése: **Használja az automatikus rövid üzem funkciót.**	6 jégkocka
(P) Rövid üzem	A rövid turmixolást igénylő összetevőkhöz: A gép addig működik, amíg a gombot lenyomva tartja. Ezzel a funkcióval könnyebben a kívánt állagúra turmixolhatja az ételt (pl. pástétomokat).	

fontos megjegyzések

- Ne járassa a készüléket egyhuzamban 60 másodpercnél tovább – időnként pihentesse a motort, mert ezzel meghosszabbítja a turmixgép élettartamát. Ha az étel elérte a kívánt állagot, azonnal kapcsolja ki a gépet.
- A fűszerek károsíthatják a készülék műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- Ha a turmixoló edény nem illeszkedik megfelelően a meghajtó egységre, a motor nem indul el.
- A száraz összetevőket ne tegye előre a turmixoló edénybe. Előbb kapcsolja be a gépet, és a kockára vágott darabokat a töltőnyíláson keresztül dobja a forgásban levő késre. Egyik kezét tegye a töltőnyílás fölé, nehogy egy ételdarab kirepüljön az edényből. Feldolgozás közben rendszeresen ürítse ki a turmixoló edényt.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
- Egyszerre ne turmixoljon 1,3 liternél több folyadékot (habos folyadékok, pl. tejturmixok esetében a maximális mennyiség 1 liter).
- Gyümölcsturmix receptek – soha ne turmixoljon szilárd tömeggé fagyott hozzávalókat. Mielőtt beteszi az ételt a turmixoló edénybe, törje kisebb darabokra.

néhány jó tanács

- Majonéz készítésekor az olaj kivételével minden hozzávalót tegyen a turmixoló edénybe. Vegye ki a töltőnyílás kupakját, kapcsolja be a gépet, és turmixolás közben a töltőnyíláson át lassan adja hozzá az olajat.
- Sűrű ételek (pl. pástétomok, mártások) feldolgozása közben előfordulhat, hogy le kell kaparni a turmixoló edény falára tapadt ételt. Ha turmixolás közben a gép erőlködik, adjon több folyadékot az ételhez.

tisztítás

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Mindig ürítse ki a turmixoló edényt mielőtt lecsavarja a forgókésről – ellenkező esetben az étel kifolyik az edényből.
- Az üveg turmixoló edény mosogatógépben is tisztítható.

géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- A felesleges hálózati vezetéket csavarja fel a meghajtó egység alján levő peremre ⑪.

forgókés

1. Alulról felfelé nyomva tolja ki a forgókést az alapjából.
2. A tömítő gyűrűt vegye le, és mossa el.
3. A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.

fedél

- A fedél tisztítása előtt a tömítőgyűrűt – az oldalra kilógó fülnél ⓑ fogva – vegye ki a fedélből.
- A fedelet és a tömítőgyűrűt kézzel mosogassa el, majd törölgesse el.

a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

automatikus tisztítás (P)

1 Töltsön 500 ml meleg, mosogatószeres vizet a turmixoló edénybe.
2 Néhány másodpercre nyomja be az automatikus tisztítás (P) gombot.
3 Öblítse ki az edényt, majd szedje szét a készüléket, és a forgókést a már ismertetett módon tisztítsa meg.
4 Az alkatrészeket alaposan törölgesse el.

javíttatás és vevőszolgálat

- Figyelem: A megsérült hálózati vezetéket azonnal ki kell cserélni. A javítást – biztonsági okokból – csak a Kenwood vagy az általa megbízott javítóvállalat szakképzett szerelője végezheti el.

Prosímy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

Używaj miksera do sporządzania zup, sosów, napojów, pasztetów, majonezu, sosów do sałatek it.

dla własnego bezpieczeństwa

- **OSTRZEŻENIE: Miksowanie bardzo gorących płynów może doprowadzić do nagłego wytryśnięcia gorącej cieczy i pary przez wieczko lub zatyczkę wlewu. Należy odczekać, aż płyn ostygnie, lub zmniejszyć ilość płynu i wybrać niższe ustawienie prędkości, jeśli jest dostępne. Przy przenoszeniu gorącego kielicha i wieczka chronić ręce, korzystając ze ścierki lub rękawic kuchennych.**
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:
  - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi
  - po użyciu
  - przed czyszczeniem
- Nie wkładaj rąk ani narzędzi kuchennych do dzbanka, gdy jest on założony na korpusie z silnikiem.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów.
- Trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Oddaj go do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt “serwis”.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie zatwierdzonych przez Kenwooda.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nie pozwalaj, aby urządzeniem bawiły się dzieci.
- Podczas wyjmowania miksera z zespołu zasilającego:
  - poczekaj, aż ostrza zatrzymają się całkowicie,

o uważać, aby przypadkowo nie odkręcić kielicha z zespołu ostrza.

- Nigdy nie uruchamiać pustego miksera.
- Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem: do użytku domowego.
- **Zawsze wyjąć wtyczkę przewodu sieciowego miksera z gniazdka elektrycznego, jeśli nie jest używany.**
- Mikser należy uruchamiać tylko z założonym wieczkiem.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, co podane pod spodem urządzenia.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej Nr 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

1 Usuń wszystkie materiały opakowania.

2 Umyj części - patrz punkt “czyszczenie”.

mikser

① zatyczka wlewu/wsypu
② wieczko blokujące o podwójnym działaniu
③ uszczelka wieczka
④ szklany kielich
⑤ uszczelka
⑥ zespół noży
⑦ podstawa
⑧ praca impulsami
⑨ regulacja prędkości
⑩ podstawa z silnikiem
⑪ miejsce na sznur

obsługa miksera

1 Założyć pierścień uszczelniający, zwracając uwagę, aby uszczelka znalazła się całkowicie pod brzegiem zespołu ostrza. **W przypadku uszkodzenia lub niewłaściwego założenia uszczelki nastąpi wyciek.**

2 Zamocować zespół ostrza w podstawie.
3 Przykręcić kielich na zespole ostrza.
4 Umieścić składniki w kielichu.
5 Założyć uszczelkę wieczka na spodzie wieczka.
6 Założyć i zabezpieczyć zakrywkę wlewu w wieczku, obracając w położenie .
7 Założyć wieczko na kielich i zabezpieczyć zakrywkę wlewu, obracając ją w położenie . Zakrywkę wlewu można ustawić w 3 różnych położeniach (patrz **A**)

– zakrywka wlewu zdejmowana w celu dodania składników do kielicha.

– wieczko otwarte/zakrywka wlewu zamocowana do wieczka w celu zakładania i zdejmowania wieczka

– wieczko zamknięte.

8 Umieścić mikser na zespole zasilającym.
9 Włożyć wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka elektrycznego. Zaświeci się kontrolka wyłącznika „0”.
10 Wybrać żądaną prędkość. Zaświeci się odpowiedni numer ustawienia prędkości.

tabela zalecanych prędkości		
prędkość	**zastosowanie/produkty spożywcze**	**maksymalna ilość**
1 – 2	Mleko z pianką	500 ml
	Rzadkie mieszanki (np. rzadkie ciasto, koktajle mleczne, jajecznica)	1 litr
3 - 4	Zupy Gęstsze mieszanki (np. sosy, pasztety)	1,3 litra
	Majonez oleju	3 jajka + 450 ml
	Koktajle mleczne Najpierw umieścić świeże owoce i składniki płynne (w tym jogurt, mleko i soki owocowe). Następnie dodać lód lub mrożone składniki (w tym mrożone owoce, lód lub lody)	800 ml płynu
5	Kruszony lód **Automatyczny tryb pracy impulsowej**	6 kostek
(P) pulsowanie	Silnik pracuje w trybie włącz-wyłącz. Silnik pracuje tak długo, jak wciśnięty pozostaje przycisk. Pozwala to na kontrolowanie konsystencji różnych produktów spożywczych (np. pasztetów)	

uwaga

- Aby zapewnić długą żywotność miksera, nigdy nie należy uruchamiać go na dłużej niż 60 sekund. Zaraz po uzyskaniu właściwej konsystencji należy wyłączyć mikser.
- Nie przerabiaj przypraw korzennych, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo sztuczne.
- Urządzenie nie będzie działać, jeśli mikser został zamocowany niepoprawnie.

- Nie wkładaj suchych produktów do dzbanka przed włączeniem miksera. Jeśli trzeba, pokraj je w kostkę, wyjmij zatyczkę i wrzucaj po kolei, gdy mikser jest w biegu. Zasłaniaj otwór dłonią i coraz to opróżniaj dzbanek.
- Nie używaj dzbanka jako słoika do przechowywania produktów. Niech będzie pusty przed użyciem i opróżniony po użyciu.
- Nigdy nie należy mieszać ponad 1,3 litra lub ponad 1 litr płynów z pianką, takich jak koktajle mleczne.
- Przepisy na koktajle mleczne: Nigdy nie mieszać zamrożonych składników, które w trakcie zamrażania utworzyły stałą masę. Przed umieszczeniem w kielichu należy je pokruszyć.

wskazówki

- Podczas przygotowywania majonezu należy umieścić w mikserze wszystkie składniki z wyjątkiem oleju. Zdjąć zakrywkę filtra. Następnie podczas pracy miksera dodawać powoli olej przez otwór w wieczku.
- Gęste mieszaniny, np. pasztety i smarowidła: mogą wymagać zgarniania w dół. Jeśli są trudne do przerobu, dodaj więcej płynów.

czyszczenie

- Zawsze wyłącz, wyjmij wtyczkę z gniazdka i rozbierz zespół przed czyszczeniem.
- Nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu z silnikiem, sznura ani wtyczki.
- Przed odkręceniem kielicha od zespołu ostrza należy go opróżnić.
- Szklany kielich można myć w zmywarce do naczyń.

korpus z silnikiem

- Wytrzyj wilgotną ściereczką i następnie suchą.
- Owinąć nadmiar przewodu wokół podstawy zespołu zasilającego ⑪.

zespół ostrzy

1. Wyjąć zespół ostrza z podstawy, popychając go do góry od spodu.
2. Zdjąć i umyć pierścień uszczelniający.
3. Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Oczyść ostrza szczoteczką w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie opłucz pod kranem. Nie zanurzaj zespołu ostrzy w wodzie.

wieczko

- Przed wyczyszczeniem wieczka należy zdjąć uszczelkę przy użyciu funkcji ⓑ .
- Umyć obie części ręcznie, a następnie wysuszyć.

inne części

Myj w ręku i następnie osusz.

funkcja czyszczenia automatycznego (P)

1. Nalać do miksera 500 ml ciepłej wody z mydłem.
2. Następnie nacisnąć funkcję czyszczenia automatycznego na kilka sekund (P).
3. Spłukać, a następnie zdemontować i oczyścić ostrza zgodnie z zaleceniami podanymi pod nagłówkiem „zespół ostrza”.
4. Dokładnie osuszyć części.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo może go wymienić wyłącznie Kenwood lub autoryzowany punkt naprawczy Kenwooda.

  Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu miksera.

Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

Блендер предназначен для приготовления супов, соусов, напитков, паштетов, майонеза, заправок и т. п.

Меры предосторожности

- **ВНИМАНИЕ! При перемешивании жидкостей, разогретых до высокой температуры, возможен неожиданный выброс горячей жидкости и пара из-под колпака или крышки наливного отверстия. Следует дождаться остывания жидкости или уменьшить ее объем, а также, по возможности, снизить скорость перемешивания. Не прикасайтесь к горячему сосуду и колпаку незащищенными руками, используйте салфетку или кухонные рукавицы.**
- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:
  - перед установкой или снятием деталей
  - после использования
  - перед очисткой
- Запрещается прикасаться к блендеру, установленному на блоке электродвигателя, руками и кухонными принадлежностями.
- Запрещается прикасаться к острым ножам.
- Не разрешайте детям находиться рядом с электроприбором.
- Запрещается пользоваться неисправным электроприбором. Проверка и ремонт электроприбора производятся в мастерской (см. раздел "Обслуживание").
- Запрещается пользоваться насадками, не предназначенными для данного электроприбора.
- Запрещается оставлять работающий электроприбор без присмотра.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором.
- Если блендер снят с силового блока:
  - дождитесь полной остановки ножей
  - следите за тем, чтобы случайно не отвернуть чашу от блока лопаток.
- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.
- **Если вы не пользуетесь блендером, всегда отключайте его от сети питания.**
- Эксплуатация блендера допускается только с установленной на место крышкой.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Данный электроприбор соответствует требованиям Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЭС.

Перед первым использованием

1. Удалите упаковку.
2. Вымойте детали: см. раздел "Очистка".

Блендер

① колпачок заливного отверстия
② крышка с механизмом блокировки двойного действия
③ уплотнение крышки
④ стеклянная чаша
⑤ уплотнительное кольцо
⑥ нож
⑦ основание
⑧ переключатель импульсного режима
⑨ регулятор скорости вращения
⑩ блок электропривода
⑪ отсек для шнура питания

Как пользоваться блендером

1 Установите уплотнительное кольцо; убедитесь в том, что уплотнение полностью поместилось под выступом блока лопаток. **Если уплотнение имеет повреждения или неправильно установлено, это может привести к протечкам.**
2 Закрепите блок лопаток на основании.
3 Приверните чашу к блоку лопаток.
4 Поместите ингредиенты в чашу.
5 Наденьте уплотнение крышки на нижнюю часть крышки.
6 Установите и закрепите пробку заливочного отверстия в крышке, установив ее в положение, обозначенное .
7 Установите крышку на чашу и зафиксируйте, установив пробку заливочного отверстия в положение, обозначенное символом
Пробка заливочного отверстия может устанавливаться в три различных положения (см. **A**)
– пробку заливочного отверстия можно извлечь, для того чтобы добавить в чашу ингредиенты.
– крышка разблокирована/пробка заливочного отверстия зафиксирована на крышке, что позволяет снимать и устанавливать крышку на место.
– крышка заблокирована.
8 Установите блендер на силовой блок.
9 Подключите устройство к сети питания, после чего включится подсветка выключателя «0».
10 Выберите требуемую скорость, после чего соответствующая цифра будет подсвечена.

таblица рекомендуемых скоростей		
скорость	**Применение и виды продуктов**	**максимальное количество**
1 – 2	Приготовление молочной пены	500 мл
	Негустые смеси: жидкое тесто, молочные коктейли, яйца и т.д.	1 литр
3 - 4	Супы Густые смеси, например, соусы, паштеты	1,3 литра
	Майонез	3 яйца + 450 мл масла
	Напитки с однородной консистенцией Сначала положите свежие фрукты и жидкие ингредиенты (например, йогурт, молоко и фруктовые соки) После этого добавьте лед или замороженные ингредиенты (например, замороженные фрукты, лед или мороженое)	800 мл жидкости
5	Колотый лед **Пульсирующее воздействие в автоматическом режиме**	6 кубиков
(P) Импульсный режим	Электродвигатель работает в режиме «пуск/стоп». Электродвигатель работает до тех пор, пока нажата кнопка, это позволяет вам контролировать консистенцию различных продуктов, например, паштетов.	

Важная информация

- Для обеспечения длительного срока службы блендера не допускайте, чтобы блендер работал более 60 секунд. Как только вы получите нужную консистенцию продуктов, сразу же выключайте блендер.
- Во избежание повреждения пластмассовых частей размалывать специи запрещается.
- Если блендер установлен неправильно, машина не будет работать.
- Сухие ингредиенты в блендер до его включения не закладываются. При необходимости нарежьте их мелкими кусочками, снимите колпачок заливного отверстия и затем, при работающем электроприборе, последовательно помещайте кусочки в чашу. Руку следует держать над отверстием. Периодически опорожняйте чашу.
- Не используйте блендер в качестве контейнера для хранения ингредиентов. Блендер следует опорожнять до и после использования.
- Не допускайте, чтобы объем смешиваемых продуктов превышал 1,3 литра или 1 литр в случае взбивания пенящихся жидкостей, таких как молочные коктейли.
- Рецепты с однородной консистенцией – никогда не смешивайте твердые замороженные ингредиенты. До закладки в чашу их следует измельчить.

Советы

- При изготовлении майонеза поместите в блендер все продукты, за исключением масла. Извлеките пробку заливочного отверстия. Затем, когда машина будет работать, медленно влейте масло через отверстие в крышке.
- Для приготовления густых смесей, например паштетов и соусов, может потребоваться соскабливание смеси со стенок. Если смесь плохо перемешивается, добавьте жидкости.

Очистка

- Перед очисткой электроприбора обязательно отсоедините вилку от розетки и разберите электроприбор.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, шнур и вилку.
- Прежде чем отвернуть чашу от блока лопаток, опорожните ее.
- Стеклянную чашу можно мыть в посудомоечной машине.

Блок электродвигателя

- Протрите блок сначала влажной, а затем сухой тканью.
- Для уменьшения длины шнура намотайте его на основание силового блока ⑪.

Ножевой блок

1 Снимите блок лопаток с основания, вытолкнув его снизу вверх.

2 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.

3 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. Не погружайте ножевой блок в воду.

крышка

- До очистки крышки, с помощью специального усика извлеките уплотнение. ⓑ
- Вымойте обе детали вручную, затем просушите.

Прочие детали

Вымойте вручную и просушите.

автоматическая очистка (P)

1 Налейте в блендер 500 мл теплой мыльной воды.
2 После этого в течение нескольких секунд нажимайте кнопку автоматической очистки (P).
3 Ополосните водой, после чего разберите и очистите лопатки, в соответствии с указаниями под заголовком «Блок лопаток».
4 Тщательно просушите все детали.

Обслуживание и ремонт

- Поврежденный шнур питания электроприбора в целях безопасности подлежит замене на предприятии фирмы Kenwood или в фирменном сервисном центре Kenwood.

Если вам необходима консультация по поводу:

- использования электроприбора, а также
- обслуживания, приобретения запасных частей или ремонта (как гарантийного, так и послегарантийного), свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели электроприбор.

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

Χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σας για σούπες, σάλτσες, ροφήματα, πατέ, μαγιονέζα, σάλτσες για σαλάτες κλπ.

ασφάλεια

- **ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν αναμιγνύετε πολύ καυτά υγρά ποσότητα από αυτά μπορεί να πεταχτεί με δύναμη μαζί με ατμό έξω από το καπάκι ή το πώμα μεζούρα. Αφήστε το υγρό να κρυώσει ή ελαττώστε την ποσότητα και επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα εάν υπάρχει. Προστατέψτε τα χέρια σας με ένα πανί ή γάντια για το φούρνο όταν πιάνετε το καυτό κύπελλο και το καπάκι.**
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη
  - μετά από τη χρήση
  - πριν από τον καθαρισμό
- Κρατήστε τα χέρια σας καθώς και εργαλεία έξω από το μπλέντερ όταν αυτό βρίσκεται επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις'.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ από τη μονάδα του κινητήρα:
  - περίμενετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
  - Προσέξτε να μην ξεβιδώσετε κατά λάθος το κύπελλο από τη μονάδα του κινητήρα.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
- **Να αποσυνδέετε πάντα το μπλέντερ από το ρεύμα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.**
- Να θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ μόνο αν το καπάκι εφαρμόζει στη θέση του.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/EEC.

πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.

2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.

μπλέντερ

① πώμα μεζούρα
② καπάκι που ασφαλίζει με διπλό μηχανισμό
③ ασφάλεια καπακιού
④ γυάλινο κύπελλο
⑤ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
⑥ μονάδα λεπίδας
⑦ βάση
⑧ ρυθμιστής παλμών
⑨ ρυθμιστής ταχύτητας
⑩ μονάδα κινητήρα
⑪ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

1 Προσαρμόστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος – βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια βρίσκεται τοποθετημένη κάτω από τη στεφάνη της μονάδας των λεπίδων. Εάν η

ασφάλεια έχει υποστεί φθορά ή δεν είναι σωστά προσαρμοσμένη θα υπάρξει διαρροή.

2 Ασφαλίστε τη μονάδα των λεπίδων μέσα στη βάση.
3 Βιδώστε το κύπελλο επάνω στη μονάδα των λεπίδων.
4 Τοποθετήστε τα υλικά σας μέσα στο κύπελλο.
5 Πιέστε την ασφάλεια του καπακιού να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του καπακιού.
6 Προσαρμόστε και ασφαλίστε το καπάκι μεζούρα μέσα στο καπάκι, στρέφοντας κατά μία θέση .
7 Προσαρμόστε το καπάκι στο κύπελλο και στρέψτε το καπάκι μεζούρα στη θέση για να ασφαλίσει.

Το καπάκι μεζούρα μπορεί να τοποθετηθεί σε 3 διαφορετικές θέσεις (βλέπε A)

– το καπάκι μεζούρα μπορεί να αφαιρείται για να προσθέτετε υλικά στο κύπελλο.

– καπάκι απασφαλισμένο/καπάκι μεζούρα ασφαλισμένο στο καπάκι για να προσαρμόζετε και να αφαιρείτε το καπάκι.

– καπάκι ασφαλισμένο.

8 Τοποθετήστε το μπλέντερ επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
9 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και θα ανάψει ο διακόπτης ‘’0’’ (εκτός λειτουργίας).
10 Επιλέξτε μία ταχύτητα και θα ανάψει ο αντίστοιχος αριθμός.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων

ταχύτητα	**χρήση/τροφές**	**μέγιστη ποσότητα**
1 – 2	Αφρόγαλα	500 ml
	Αραιά μίγματα π.χ. κουρκούτι, μιλκσέικ, χτυπημένο αυγό	1 λίτρο
3 – 4	Σούπες Πιο παχύρρευστα μίγματα π.χ. σάλτσες, πατέ	1,3 λίτρο
	Μαγιονέζα	3 αυγά + 450ml λάδι
	Πολτοποιημένα ροφήματα Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά συμπεριλαμβάνονται γιαούρτι, γάλα και χυμοί φρούτων) Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό)	800νμ υγρό
5	Θρυμματισμός πάγου **Αυτόματη παλμική κίνηση**	6 παγάκια
(P) παλμική κίνηση	Θέτει σε λειτουργία τον κινητήρα διαδοχικά εκκινώντας και σταματώντας τον. Ο κινητήρας συνεχίζει να βρίσκεται σε λειτουργία όσο ο διακόπτης εξακουλουθεί να είναι πατημένος, επιτρέποντάς σας να ελέγχετε την υφή των διάφορων τροφών π.χ. πατέ	

Σημαντική πληροφορία

- Για να διασφαλίσετε μακρά διάρκεια ζωής για το μπλέντερ σας, ποτέ μην το αφήνετε σε λειτουργία πάνω από 60 δευτερόλεπτα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή.
- Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά - μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο πλαστικό.

- Η συσκευή δε λειτουργεί εάν το μπλέντερ δεν έχει προσαρμοστεί σωστά.
- Μην τοποθετείτε ξηρά συστατικά μέσα στο μπλέντερ πριν το θέσετε σε λειτουργία. Αν χρειάζεται, κόψτε τα σε κομμάτια: αφαιρέστε το πώμα. Επειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ρίξτε τα μέσα ένα ένα. Κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα. Αδειάζετε το περιεχόμενο σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε ποσότητα μεγαλύτερη από 1,3 λίτρο ή μεγαλύτερη από 1 λίτρο εάν πρόκειται για υγρά κατά την επεξεργασία των οποίων δημιουργείται αφρός όπως μιλκσέικ.
- Συνταγές για πολτοποιημένες τροφές – ποτέ μην αναμιγνύετε κατεψυγμένα υλικά που έχουν σχηματίσει μία στερεοποιημένη μάζα κατά την κατάψυξη, σπάστε τα σε μικρότερα κομμάτια πριν να τα τοποθετήσετε στο κύπελλο.

πρακτικές συμβουλές

- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το καπάκι μεζούρα. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ρίξτε αργά το λάδι μέσα από το άνοιγμα στο καπάκι.
- Για παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ και ντιπ (μίγματα σάλτσας), μπορεί να χρειαστεί να σπρώχνετε προς τα κάτω το μίγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να επεξεργαστείτε το μίγμα, προσθέστε περισσότερο υγρό.

καθαρισμός

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Αδειάστε το κύπελλο πριν να το ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- Το γυάλινο κύπελλο μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

μονάδα κινητήρα

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από το κάτω μέρος της μονάδας του κινητήρα ⑪.

μονάδα λεπίδας

1. Αφαιρέστε τη μονάδα των λεπίδων από τη βάση πιέζοντας προς τα επάνω από την κάτω πλευρά.
2. Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
3. Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.

καπάκι

- Αφαιρέστε την ασφάλεια χρησιμοποιώντας τη γλωττίδα πριν να καθαρίσετε το καπάκι. ⓑ
- Πλύνετε και τα δύο μέρη της συσκευής στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

σύστημα αυτοκαθαρισμού (P)

1. Ρίξτε 500νμ ζεστό νερό με σαπούνι μέσα στο μπλέντερ.
2. Έπειτα πιέστε το κουμπί αυτοκαθαρισμού (P) για μερικά δευτερόλεπτα.
3. Ξεβγάλτε, έπειτα αποσυναρμολογήστε και καθαρίστε τις λεπίδες όπως συνιστάται στην ενότητα ‘‘μονάδα των λεπίδων’’.
4. Στεγνώστε πολύ καλά τα μέρη της συσκευής.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Εάν το καλώδο πάθει κάποια βλάβη, θα πρέπει για λόγους ασφαλείας να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:
- τη χρήση της συσκευής σας ή
- τη συντήρηση, τα ανταλλακτικά ή την επισκευή επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

التنظيف

- دائما، اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء وفكك قبل التنظيف.
- ابدا لا تسمح بابتلال وحدة الطاقة او السلك او القابس.
- يفرغ الوعاء قبل فكه من وحدة الشفرة.
- يمكن غسل الوعاء الزجاجي في غسالة الصحون.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة ثم تجفف.
- يلف السلك الزائد حول قعر وحدة الطاقة ⑪.

وحدة الشفرة

١ تزال وحدة الشفرة من القاعدة بدفعها من الاسفل.
٢ تزال وتغسل حلقة احكام السد.
٣ لا تلمس الشفرات الحادة – تنظف بفرشاة ومحلول ماء وصابون ساخن، ثم تشطف جيدا تحت الحنفية. لا تغمر وحدة الشفرة في الماء.

الغطاء

- يزال الطوق باستعمال العروة قبل تنظيف الوعاء.
- تغسل القطعتان باليد، ثم تجفف.

الاجزاء الاخرى

تغسل باليد، ثم تجفف.

التنظيف الذاتي (P)

١ يسكب ٥٠٠ مل من محلول ماء وصابون ساخن في الخلاطة.
٢ ثم يضغط زر التنظيف الذاتي (P) لبضع ثوان.
٣ تشطف، ثم تفكك وتنظف وحدة الشفرة كما ذكر تحت عنوان "وحدة الشفرة".
٤ تجفف الاجزاء تماما.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود اوجهة تصليح مخولة من قبل كينوود.

اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:
- استعمال المكنة او
- الخدمة او قطع الغيار او التصليح، فالرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه المكنة.

يمكن وضع سدادة المرشح في ٣ مواضع مختلفة (انظر أ):

- سدادة الغطاء يمكن ازالتها لاجل اضافة المواد في الوعاء.
- الغطاء غير مقفل/سدادة المرشح مقفلة على الغطاء لتركيب وازالة الغطاء.
- الغطاء مقفل.

٨ توضع الخلاطة على وحدة الطاقة.
٩ يوصل الجهاز بالكهرباء وعندها سوف يضاء ضوء الايقاف "0".
١٠تنتقى سرعة ما وعندها سوف يضاء الرقم المعني.

جدول السرعات الموصى بها		
السرعة	**الاستعمال تبنود الطعام**	**الكمية القصوى**
٢ – ١	عمل رغوة الحليب	٥٠٠ مل
	خلطات خفيفة، مثل السوائل المخفوقة، مخفوق اللبن، البيض	١ لتر
٤ – ٣	الحساء، خلطات اكثر كثافة مثل الصلصة، الباتيه	١.٣ لتر
	الميونيز	٣ بيضات + ٤٥٠ مل زيت
	المشروبات توضع الفاكهة الطازجة والمواد السائلة اولا (بما في ذلك الزبادي والحليب وعصير الفواكه) ثم يضاف الثلج او المواد المجمدة (بما في ذلك الفاكهة المجمدة او الثلج او البوظة)	٨٠٠ مل سائل
٥	جرش الثلج **التشغيل الاوتوماتيكي المتقطع**	٦ مكعبات
(P) التشغيل المتقطع	يشغل المحرك بنمط تشغيل/ايقاف. يواصل المحرك التشغيل طالما ضغط الزر، يمكن هذا من التحكم بقوام الاغذية المختلفة مثل الباتيه.	

ملاحظات هامة

- لضمان طول عمر الخلاطة، ابدا لا تشغلها لمدة تزيد عن ٦٠ ثانية. يوقف التشغيل حالما يتم الوصول الى القوام المرغوب.
- لا يجوز معالجة التوابل – لانها قد تضر بالاجزاء البلاستيكية.
- سوف لا تشتغل المكنة اذا ركبت الخلاطة بشكل غير صحيح.
- لا تضع مواد جافة في الخلاطة قبل التشغيل. اذا كان هذا ضروريا، تقطع المواد الى قطع اولا؛ تزال سدادة المرشح؛ ثم، ومع كون المكنة مشتغلة، تلقى واحدة فواحدة. ابق يدك فوق الفتحة. تفرغ المواد على انتظام.
- لا تستعمل الخلاطة كحاوية تخزين. ابقها فارغة قبل وبعد الاستعمال.
- ابدا لا تخلط اكثر من ١.٣ لتر او اكثر من لتر واحد من السوائل المكونة للرغوة مثل مخفوق اللبن.
- المشروبات – ابدا لا تخلط مواد مجمدة وقد اصبحت ككتلة صلبة اثناء التجميد، تكّسر قبل وضعها في الوعاء.

ملاحظات مفيدة

- عند عمل الميونيز، توضع جميع المكونات، ما عدا الزيت، في الخلاطة. تزال سدادة المرشح، واثناء كون المكنة مشتغلة، يصب الزيت ببطء عبر فتحة الغطاء.
- قد تحتاج انواع المزيج الكثيفة، مثل الباتيه وسوائل الغمس الى قشط. اذا كان من الصعب اعدادها، يضاف مزيد من السائل.

الرجاء فتح الصفحة الاولى الحاوية لى الرسومات التوضيحية

تستعمل الخلاطة لاعداد انواع الحساء والصلصة والمشروبات والميونيز ومرق التوابل ...الخ.

السلامة

- **تحذير: خلط سوائل ساخنة جدا قد يؤدي الى الاندفاع المفاجئ للسائل الساخن او البخار من الغطاء او سدادة المرشح. دع السائل يبرد او قلل الكمية وانتق سرعة اقل اذا توفر ذلك. يجب وقاية الايادي بقطعة قماش او قفازات فرن عند مناولة الوعاء والغطاء الساخنين.**
- يوقف الجهاز عن العمل ويفصل من الكهرباء:
  - قبل تركيب او ازالة الاجزاء
  - بعد الاستعمال
  - قبل التنظيف.
- ابق الايادي والادوات خارج الخلاطة اثناء كونها على وحدة الطاقة.
- لا تلمس الشفرات الحادة.
- ابق الاطفال بعيدا عن الجهاز.
- ابدا لا تستعمل جهازا متضررا . بل يجب الكشف عليه او اصلاحه: انظر "الخدمة".
- ابدا لا تستعمل اية قطعة ملحقة غير مخوّل استعمالها .
- ابدا لا تترك المكنة مشتغلة بدون اشراف.
- لا تسمح للاطفال باللعب بالمكنة.
- عند ازالة الخلاطة من وحدة الطاقة:
  - يجب الانتظار لحين توقف الشفرات تماما .
  - لا تفك بطريق الخطأ الوعاء من وحدة الشفرة.
- ابدا لا تشغل الخلاطة وهي فارغة.
- تستعمل الخلاطة للغرض المنزلي المعتزم لها فقط.
- **دائما، تفصل الخلاطة من الكهرباء عندما لا تكون قيد الاستعمال.**
- تشغل الخلاطة فقط عندما يكون الغطاء مركبا في محله.

قبل التوصيل بالكهرباء:

يجب التأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديكم هو ذاته المبين على الجهة التحتية من المكنة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى:

١ تزال جميع مواد التغليف،

٢ تغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".

مفتاح الرموز

الخلاطة

① سدادة المرشح
② غطاء باقفال مزدوج العمل
③ طوق الغطاء
④ وعاء زجاجي
⑤ حلقة احكام السد
⑥ وحدة الشفرة
⑦ القاعدة
⑧ التحكم بالتشغيل على دفعات
⑨ التحكم بالسرعة
⑩ وحدة الطاقة
⑪ مخزن السلك.

لاستعمال الخلاطة

١ تركب حلقة احكام السد ؟ مع التأكد من ان الطوق يقع تماما تحت حافة وحدة الشفرة. **سوف يحصل تسرب اذا كان الطوق متضررا او غير مركب بشكل صحيح.**

٢ تشبك الشفرة في القاعدة.

٣ يبرم الوعاء على وحدة الشفرة.

٤ توضع المواد في الوعاء.

٥ يدفع طوق الغطاء على الناحية التحتية للغطاء.

٦ تركب وتقفل سدادة المرشح في الغطاء، بالبرم بموضع واحد .

٧ يركب الغطاء على الوعاء وتبرم سدادة المرشح الى لاقفال.